



# FIREBALL PINEAPPLE

## met Kruidige Muntsuiker

### INGREDIËNTEN

#### ANANAS

- 1 Ananas
- 350 ml Fireball Whiskey
- 5 el Suiker
- 1 el Kaneel

### INGREDIËNTEN

#### MUNTSUIKER

- 4 el Suiker
- 1 Kaneelstokje
- 1 tl Gedroogde chilivlokken
- ½ Bosje verse muntblaadjes
- 1 el Citroenrasp
- 1 el Citroensap

### BENODIGDHEDEN

- 4 Spiesen
- Staafmixer met hakmolen of een vijzel

### BEREIDINGSWIJZE

- Snijd de schil van ananas en snijd ze in kwarten.
- Doe de stukken in een schaal of hersluitbare plastic zak.
- Giet de whisky erbij en zet 1 uur in de ijskast, roer na 30 minuten even om.
- Meng in een kom de kaneel en suiker.
- Haal de ananas uit het vocht (en bewaar het vocht voor in bijvoorbeeld een penicilline cocktail!) en meng de ananas in een kom met de kaneelsuiker tot het fruit helemaal bedekt is.
- Rijg de ananasstukken aan de Napoleon Skewers en leg ze op de hete barbecue.
- Keer regelmatig totdat een prikker makkelijk in het midden van een stuk glijdt, zo'n 8 tot 10 minuten.

### DE MUNTSUIKER

- Maal het kaneelstokje met 1 eetlepel suiker fijn in een vijzel of hakmolentje, voeg de chilivlokken en overige suiker toe en maal alles goed fijn.
- Doe dan de verse munt erbij met de rest van de suiker en stamp dit totdat je een prachtige groen gekleurde suiker hebt.

**SMAKELIJK!**