



Ananas salade - Rujak nanas

Rujak nanas is een frisse, pittige en zoetzure Indische fruitsalade waarin ananas wordt gecombineerd met een pittige dipsaus of dressing

2 personen

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍋 2 limoenen
- 🍬 2 el lichtbruine basterdsuiker
- 🍲 3 el ketjap manis
- 🌶️ 1 rode peper
- 🍍 1 ananas
- 🍏 2 appels
- 🥒 1 komkommer

Materiaal: appelboor

Zo maak je het:

1. Pers de limoenen uit.
2. Maak in een kommetje een dipsaus van de helft van het sap, de suiker, ketjap en rode peper.
3. Snijd de onderkant en kroon van de ananas en snijd de schil eraf.
4. Snijd in de lengte in 4 parten.
5. Verwijder de harde kern met een mes.
6. Snijd het vruchtvlees in plakjes.
7. Verwijder met de appelboor het klokhuis van de appels.
8. Snijd in partjes.
9. Besprenkel met de rest van het limoensap.
10. Snijd de komkommer in schuine plakken van een ½ cm.
11. Leg de appel, komkommer en ananas op een platte schaal.
12. Zet de saus erbij en serveer.

TIP: Lekker met rendang, nasi kuning en sperziebonen in kokosmelk.

BRON: ah.nl



Selamat makan