**Ananas**

**Sous Vide**

Ananas vierteln (Strunk weg)

4 EL Wasser

3 EL Honig

Nelke

Vanille

* Alles vakuumieren
* Ca. 70 min. bei 85°C garen
* Danach 2 Tage im Kühlhaus marinieren lassen
* Auspacken, karamellisieren
* Mit griechischem Joghurt servieren