



Three Good Spoons

stir it in - share it out

Caramelised pineapple ရွှေနာနတ်သီး

This is beautiful with yoghurt, chia pudding or ice cream.

Published on www.delicious.com

Method

- Heat a large frying pan on medium heat
- Add sugar and water. Leave for 6-8 minutes until golden. Watch carefully but do not stir.
- Add pineapple and spices. Cook for 8-10 minutes until dark caramel.
- Take pineapple and caramel out onto a plate and cool.
- Slice pineapple to serve.

နည်းလမ်း

- လက်ကိုင်အယ်အိုးကြီးတစ်လုံးကို အလယ်အလတ်ဖြင့်အပူပေးပါ။
- သကြားနှင့်ရေကိုထည့်ပြီး ရွှေရောင်ဖြစ်လာသည်အထိ ၆မိနစ်မှ ၈မိနစ်ခန့် အထိ ဂရုတစိုက်ထား၍ပြုလုပ်ပါ။သို့သော် မမေ့ရ။
- နာနတ်သီးနှင့် သကြားရေများကိုဆယ်ပြီး ပန်းကန်တစ်လုံးထဲသို့ထည့်၍ အအေးခံထားပါ။
- ထို့နောက် နာနတ်သီးများကိုစိတ်ပြီး တည်ခင်းကျွေးမွေးနိုင်သည်။

- Serves 4
- Prep/cook 25 mins plus cooling

- လူ ၄ ယောက်စာ
- ပြင်ဆင်ချိန် ၁၅ မိနစ်

Ingredients

- 1/2 cup caster sugar
- 1 pineapple, peeled, quartered and core removed
- 1 cinnamon quill
- 3 whole star anise
- 2 tsp coriander seeds
- 1 tsp whole peppercorns
- 1/4 cup water

ပါဝင်ပစ္စည်းများ

- သကြားအမှုန့် $\frac{1}{2}$ ခွက်
- နာနတ်သီး ၁လုံး
နှစ်ပိုင်းပိုင်း၊ အူတိုင်ထုတ်
- သစ်ကြဲပိုးခေါက် တစ်ခု
- နာနတ်ပွင့် ၃ ခု
- နံနံစေ့-လွှက်ရည်ဖွန်း ၂ ဖွန်း
- ငရုပ်ကောင်းစေ့
လွှက်ရည်ဖွန်း ၁ ဖွန်း
- ရေ - $\frac{1}{4}$ ခွက်