

Gekarameliseerde Banaan

Ingrediënten:

- 4 bananen
- 8 el bruine basterdsuiker
- 4 el bruine rum of whisky
- 1 tl soja saus
- 2 tl citroensap
- 4 tl gesmolten roomboter
- 1 tl kaneelpoeder
- vanille ijs hoeveelheid naar wens
- slagroom hoeveelheid naar wens
- gesmolten chocolade hoeveelheid naar wens

Bereidingswijze:

Meng in een kom de gesmolten roomboter, basterdsuiker, rum/ whisky, soja saus en citroensap door elkaar. Pel de bananen en snij ze in de lengte doormidden.

Leg de bananen in een aluminiumschaal. Smeer de bananen in met het mengsel en leg de aluminiumschaal op een BBQ met gesloten deksel op indirect vuur op ongeveer 170 graden.

Bedruip om de 5 minuten de bananen met het mengsel. Na ongeveer 10 tot 15 minuten zijn de bananen gereed (mooi bruin gekarameliseerd).

Dien op samen met een bolletje vanille ijs en slagroom en besprenkel alles met een beetje kaneelpoeder en de gesmolten chocolade.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)