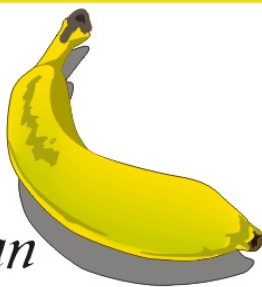


Koken met banaan!



Gefrituurde banaan

Nodig voor 4 personen:

8 middelgrote bananen	½ tl kaneel
2 tl citroensap	2,5 dl water
75 gr rijstmeel	4 el gele basterdsuiker
1 tl maïzena	Olie, om in te frituren
75 gr zelfrijzend bakmeel	

1. Snijd de bananen in stukken en leg deze in een grote kom.
2. Sprenkel het citroensap erover zodat de banaan niet bruin wordt.

3. Zeef het zelfrijzend bakmeel, het rijstmeel, de maïzena en de kaneel boven een kom en roer het water erdoor tot een dun beslag ontstaat.
4. Verhit de olie in een wok tot hij bijna rookt. Zet het vuur iets lager.
5. Prik een stukje banaan aan een vork en doop hem in het beslag en laat hem uitlekken. Doe dit met alle stukjes banaan.
6. Strooi suiker op een groot bord.
7. Doe de stukjes banaan voorzichtig in de olie en frituur ze in 2-3 minuten goudbruin. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en rol ze door de suiker.
Verdeel de banaan over 4 bordjes en serveer met room of ijs.

Gebakken banaan met kokos

Nodig voor 4 personen:

4 grote (bak)bananen	250 gr broodkruim
100 gr geraspte kokos	110 gr bloem
3 eieren	versgemalen peper
6 el olie, om in te bakken	zout
Bakpapier	keukenpapier

1. Klop de eieren met een beetje met zout en peper.
2. Zet naast elkaar in verschillende borden de bloem, het eiarmengsel, het broodkruim en de kokosreepjes.
3. Pel de bananen en snijd deze in schuine plakken van ½ cm dik.
4. Haal de banaan in volgorde door de vier borden bij stap 2 en leg de plakken op het bakpapier

5. Laat alles 10 minuten in de koelkast afkoelen.
6. Verhit de olie in een wok tot hij bijna rookt. Zet het vuur iets lager.
7. Doe de stukjes banaan voorzichtig in de olie en bak ze 2-3 minuten. Haal ze voorzichtig uit de pan en laat ze even uitlekken op keukenpapier. Verdeel de banaan over 4 bordjes en serveer met room of ijs.



Zorg ervoor dat je alle schalen, borden, lepels en ander kookgerei hebt verzameld voor je begint.