

# GEKARAMELISEERDE BANANEN

Benodigdheden : voor **4** personen

2	st	Bananen
25	gr	Boter
50	gr	Suiker
1	dl	Slagroom
1	snuifje	Zout

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Verwarm 1 dl slagroom en zet even opzij.

Snijd 2 bananen in plakjes.

Verhit een koekenpan en bestrooi de bodem met 50 gr suiker.

Laat de suiker karameliseren tot mooi goudbruin.

Blus af met de warme slagroom en laat even doorkoken.

Giet de karamel in een hittebestendig kommetje.

Schraap de pan zo goed mogelijk schoon, je hoeft deze niet af te wassen.

Smelt 25 gr boter tot goudbruin en bak hierin de bananen kort.

Voeg de karamel en een snufje zout toe en laat even doorkoken.

Serveer de in de pan gebakken banaan warm bij ijs, pannenkoek of wentelteefjes.

Smakelijk

=====