

## NUTTA BANANA (Zuid Afrikaans)

APRIL 2024

Benodigdheden : voor **6-8** personen

6	st	Bananen – rijp maar nog stevig – gepeld
2	el	Cashewnoten - ongezouten
2	el	Pindanoten - ongezouten
2	el	Kokosrasp
1	el	Lichtbruine basterdsuiker (evt kristalsuiker)
1	kl	Kaneel – poeder
0,5	kl	Muskaatnoot – liefst vers gemalen/geraspt
1,5	dl	Sinaasappelsap – liefst vers
4	el	Rum
15	gr	Boter Slagroom

Bereidingstijd: 35 minuten

### Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Snijd 6 rijpe maar nog stevige gepelde bananen in plakken.

Schik ze in een ingevette ovenschaal.

Hak 2 el cashewnoten en 2 el pindanoten grof en meng met 2 el kokosrasp,

1 el lichtbruine basterdsuiker (of kristalsuiker), 1 kl kaneelpoeder en 1/2 kl nootmuskaat.

Meng apart 1,5 dl, liefst vers, sinaasappelsap met 4 el rum.

Giet dit over de bananen en bestrooi met de notenmengeling.

Verdeel nog 15-20 gram boter in blokjes over de bananen.

Zet de schaal dan voor 15-20 minuten in de hete oven of tot de bananen goudbruin zijn en de saus borrelt.

Opdienen kan je zo of met een bolletje ijsroom en/of slagroom.

Smakelijk eten.

=====