



Ingrediënten (4 personen)

- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout
- 1 ei
- ca. 200 ml melk
- 4 stevige bananen
- arachideolie om in te frituren

Voorbereiden

Maak een glad en stevig beslag van het zelfrijzende bakmeel, de vanillesuiker, een snufje zout het ei en de melk. Het beslag moet aan de banaan blijven hangen. Verwijder de schillen van de banaan en snijd de banaan in de lengte door. Of probeer een hele banaan te bakken. Doe dan 1 per keer.

Bereiden:

Verhit de olie in een frituurpan, een hoge koekenpan of wok. Schep de stukken banaan voorzichtig door het beslag. Snijd lange bananen eventueel nog een keer in de breedte door. Schep ze uit het beslag in de hete olie (180°). Bak enkele stukken banaan tegelijk. Bak het beslag om de-banaan knapperig en lichtbruin. Laat de gebakken bananen even op keukenpapier uitlekken. Snijd in mooie stukjes en eet dit gerecht meteen op.

Bron: Yvonne - Boodschappen 2-2004