

## Bananen met noten

Kaneel en nootmuskaat zijn heerlijk in combinatie met de bananen in dit verrukkelijke nagerecht.

### Ingrediënten

Voor 4 tot 6 personen

6 rijpe maar stevige bananen, gepeld  
2 eetl gehakte ongezouten pinda's  
2 eetl gehakte ongezouten cashewnoten  
2 eetl gedroogde kokos  
1 eetl lichtbruine basterdsuiker  
1 tl gemalen kaneel  
½ tl versgeraspte nootmuskaat  
1 ½ dl verse sinaasappelsap  
rum  
boter of margarine  
geklopte gesuikerde slagroom

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.  
Snijdt de bananen in plakken en leg ze in een Ingevette ovenschaal.
2. Doe de cashewnoten, pinda's, gedroogde kokos, suiker, kaneel en nootmuskaat in een kleine kom en schep alles om.
3. Giet het sinaasappelsap en de rum over de bananen en bestrooi met het notenmengsel.
4. Verdeel de boter over de bovenkant en zet de schaal 15 tot 20 min in de oven, of tot de bananen goudbruin zijn en de saus borrelt.
5. Dien op met de room – lauw