

NAGERECHTEN

♦ BANANEN IN ARAK

Recept voor 2 personen

"Een typisch Srilankaanse maaltijd bestaat uit rijst, groenten uit de omgeving die zijn gekookt met milde specerijen en kruiden, met een nagerecht van vers fruit en een kopje van die beroemde Ceylonthee als afsluiting.

Dit is een dessert voor bijzondere gelegenheden dat ik kreeg van een van onze beste koks, genaamd Chang Cey Wen" (*Nalin Wijesekera, Mount Lavinia, Sri Lanka*).

Ingrediënten

30 g boter
2 rijpe bananen, in de lengte doormidden gesneden
75 g bruine suiker
pitten van 1 kardamomdoopje, geplet
het sap van 1 limoen
het sap van 3 mandarijnen of 2 sinaasappelen
de rasp van 1 sinaasappel
2 eetlepels arak, cognac, brandy of rode wijn
½ theelepel gemalen kaneel

Werkwijze

1. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak de bananen aan beide kanten goudbruin. Schep ze voorzichtig uit de koekenpan en bewaar ze voor later.
2. Verhit de rest van de boter, voeg de suiker en de kardamompitten toe en roer alles door elkaar tot de suiker is opgelost. Doe de vruchtensappen en de sinaasappelrasp erbij en roer alles weer goed door.
3. Laat het vruchtensapmengsel goed doorkoken en iets binden en voeg de gebakken bananen toe.
4. Flambeer de bananen met de arak, cognac of brandy (met rode wijn lukt het flamberen niet), bestuif ze met de gemalen kaneel en dien ze direct op.

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

