

Bananas Foster

Samenstelling:

4 bollen vanille roomijs
50gr boter
3 eetlp bruine suiker
1/4 theelp. Kaneel
4 kleine bananen
4 eetlp, bananenlikeur
4 eetlp rhum of whisky

Bereiding:

Verhit de boter met de suiker en het kaneelpoeder in een grote pan.
Bij voortdurend roeren tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost.
Pel de bananen, halveer ze in de lengte en desgewenst doormidden.
Verwarm de bananen 3 minuten in de pan en bedruip ze met de siroop.
Giet de bananenlikeur en de rhum of whisky over en flambeer.
Na het flamberen worden de bananen op een bord geschikt, overgoten met de siroop en begeleidt van een bolletje vanilleijs.

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

