

RESEPTI – KARAMELLISOIDUT NUOTIOBANAANIT

(kahdelle)

AINEKSET:

2 banaania

3 rkl muscovadosokeria

20 g voita

kourallinen kuorellisia paahdettuja ja rouhittuja manteleita

250 g maustamatonta rahkaa

1/2 sitruunan kuorihienoksi raastettuna ja mehu

1 tl vaniljasokeria



VALMISTUS:

1. Sekoita rahkan kanssa sitruunan kuori, mehu ja vaniljasokeri
2. Halkaise banaanit keskeltä pituussuunnassa ja levitä.
3. Painele muscovadosokeri banaanien leikatulle pinnalle. Leikkaa voista ohuita siivuja ja laita sokerin päälle.
4. Paista banaanit nuotion ritilällä hehkuvien hiillosten aikaan. Aloita kuorelliselta puolelta, jotta banaanit kuumenevat ja sokeri ja voi hieman sulavat.
5. Käännä sitten leikattu pinta ritilää vasten ja paista niin kauan, että sokeri on karamellisoitunut leikkauspintaan. Varo, ettei banaani pehmene liikaa, jotta sen saa hyvin pois ritilältä.
6. Nauti banaanit lämpimänä manteleiden ja rahkan kera.

Resepti on napattu Ylläksen Kuukkelilehden numerosta 10/ viikko14