

Fiturestegte bananer med is og hjemmelavet chokoladesovs og sprøde stykker



Til en person eller to elever i madkundskab

Friturestegte bananer og sprøde stykker



Det skal du bruge:

- 2 bananer
- 1 dl hvedemel
- 1 tsk vaniljesukker
- ½ tsk. Bagepulver
- 1 dl vand
- 1 l fritureolie
- 1/4 liter Vaniljeis

Sådan gør du:

1. Pisk mel, vaniljesukker og bagepulver sammen i en skål
2. Pisk vandet i til det bliver en jævn masse
3. Sæt en gryde med olie over.
4. Varm olien op til 175 - 185 grader – HUSK AT LÆGGE ET GRYDELÅG VED SIDEN AF
5. Skræl bananerne og del dem i 2 stykker
6. Dyp bananstykkerne i dejen, og lad overskydende dej dryppe af
7. Steg dem i olie, indtil de er gyldenbrune.
8. Tag dem op med en hulske, og læg dem over op et stykke køkkenrulle
9. Tag den resterende mængde dej og put det over i en frysepose eller sprøjtepose og klip et lille hul i posen
10. Sprøjt dejen ned i olien og lad den stege kort – steg det af flere omgange. Og pas på, for det kan godt bruse op.
11. Fisk dejen om med en hulske

Hjemmelavet chokoladesovs



Det skal du bruge:

- 50 g mørk chokolade
- 1 dl piskefløde

Sådan gør du:

1. Hak chokoladen groft
2. Put chokolade og piskefløde i en lille gryde
3. Varm det op ved lav varme til chokoladen er smeltet og det er blevet til en jævn masse