



Gebakken banaan - Pisang goreng

Deze lekkere bananen in een zoet en krokant jasje heten in Indonesië Pisang goreng wat gebakken banaan betekent en zijn een lekkere snack.



18 stuks

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 3 rijpe maar stevige bakbananen
- 🍴 125 ml water
- 🍴 1 ei
- 🍴 1 tl bakpoeder
- 🍴 100 g bloem
- 🍴 snufje zout
- 🍴 1 zakje vanillesuiker
- 🍴 olie om in te bakken
- 🍴 poedersuiker om te bestrooien

Materiaal: frituurpan, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Meng de bloem met het bakmeel, zout en vanillesuiker.
2. Voeg het ei toe en meng door elkaar.
3. Giet dan beetje bij beetje het water erbij en klop met een garde tot een egaal beslag.
4. Doe de olie in een pannetje, zoveel zodat de bananen net onder staan als je ze er in doet.
5. Verwarm de olie naar 180°C.
6. Er moeten belletjes ontstaan als je er een stukje brood of banaan met beslag in doet.
7. Snijd de bananen door de lengte doormidden en snijd in totaal in ca. 6 stukken.
8. Haal de stukken door het beslag.
9. Gebruik 2 vorken om de bananen uit het beslag te halen en frituur ze vervolgens 3 a 4 minuutjes tot ze mooi bruin zijn.
10. Doe er niet te veel in de pan.
11. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.
12. Bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

TIP: Je kunt de bananen ook in dikke schijfjes snijden.

BRON: leukerecepten.nl

Selamat makan