



## Dessert

### *Stegte bananer med is*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. *Bananer (modne)*
  - 50gr. *Smør el. margarine*
  - 100 gr. *Brun farin*
  - ½ tsk. *Kanel*
  - ½ dl. *Rom*
  - ½ ltr. *Vanilleis evt. softice*
- Revet chokolade, citronmelisse til pynt*

**Fremgangsmåde:** Pil skrællen af bananerne og flæk dem på langs (fra indersiden).

Smelt fedtstoffet på en pande og kom farin og kanel på, når farinen er smeltet lægges bananerne i, steges et par minutter på hver side, vendes kun en gang, rommen tilsættes når bananerne er vendt på panden.

**Servering:** Bananerne anrettes på desserttallerkener, lige før desserten skal spises, mens de endnu er varme, overhældes med resten af karamelsovsen, isen lægges ovenpå og pyntes med lidt chokolade revet på groft rivejern og en stilk citronmelisse.