



Foto: Ulrika Pousette

Grillade bananer med kokossås

Ingredienser 8 personer

| | |
|---------|--------------------------------|
| 8 st | bananer, små |
| 2 msk | citron, pressad |
| 3 msk | råsocker, + 1 msk råsocker |
| 1 dl | kokosmjölk blue dragon, krämig |
| 0,5 krm | salt |

Tillbehör:

färska bär, t ex hallon och jordgubbar, glass eller sorbet

Tillagning

Får du inte tag på krämig kokosmjölk går det bra med vanlig. Skaka inte burken, skrapa försiktigt ur den översta, fasta och krämiga mjölken och kasta resten.

1. Skär de oskalade bananerna i halvor på längden. Pressa över citronsaft och strö på 3 msk socker.
2. Grilla bananerna, först med snittytan ner och sedan på skalsidan, ca 2 min på varje sida.
3. Blanda 1 msk socker och kokosmjölk i en kastrull. Tillsätt salt och låt koka upp. Rör så att sockret löser sig.
4. Lägg bananerna på tallrikar och ringla kokoskrämen över. Servera genast med bär och glass.