



Banaanit kookossiirapissa

Aineet: 6 kpl Banaania kuorittuna
Limettisitrunavesi:
2 kpl Limettisitrunaa puristettuna
2 dl Vettä
Sokeri-vesi:
300 g Sokeria
1,5 dl Vettä
Kookossiirappi:
1,2 dl Kookosmaitoa
0,5 tl Suolaa

Valmistus: Liota banaaneja limettisitrunavedessä 10 minuuttia.

Valuta banaanit.

Valmista sokeriliemi. Kiehauta vesi-sokeriseosta noin 5 min.

Lisää banaanit kiehuvaan sokeriliemeen ja hauduta siinä 5 minuuttia.

Ota banaanit liemestä.

Kuumenna kookosmaito ja suola kiehuvaaksi ja keitä hiljalleen kunnes liemi sakenee.

Tarjoa banaanit kuuman kookosmaidon kera.