KIKKOMAN

Rapeat banaanit ja vaniljajäätelö suklaa- tai karamellikastikkeella

kokonaisaika **30 min** **5 min** esivalmistelut **25 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.807 kJ / 669 kcal

Rasva: **38,6 g**
Hiilihydraatit: **63,4 g**

AINEKSET

4 annosta

4	banaania
9 rkl	vehnäjauhoja
0,25 tl	jauhettua kanelia
2	kananmunaa
9 rkl	Kikkoman Panko - japanilaistyylinen rapea korppujauho
	kasviöljyä friteeraukseen
	mintunlehtiä koristeluun

Suklaakastike

100 g	tummaa suklaata tai maitosuklaata
125 g	kermaa
1,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Tai karamellikastike

100 g	sokeria
40 g	voita
60 g	kermaa
1,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Lisäksi

4	palloa vaniljajäätelöä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori banaanit, halkaise pituussuunnassa ja leikkaa puolikkaat vielä keskeltä kahtia. Sekoita jauhot ja kaneli keskenään syvällä lautasella. Riko kananmunat toiselle syvälle lautaselle ja vatkaa kananmunien rakenne rikki. Mittaa pankojauhot kolmannelle syvälle lautaselle.

Vaihe 2

Kääntele banaanit ensin jauho-kaneliseoksessa, sitten kananmunassa ja lopuksi pankojauhoissa.

Vaihe 3

Kuumenna öljy, friteeraa banaanit kullanruskeiksi ja valuta friteeratut banaanit talouspaperilla. Huuhtele mintunlehdet ja taputtele kuiviksi talouspaperilla.

Vaihe 4

Valmista seuraavaksi suklaakastike. Paloittele suklaa ja sulata vesihauteessa. Lisää joukkoon kerma ja soijakastike ja kuumenna. Valmista vaihtoehtoisesti karamellikastike: Kuumenna sokeri kattilassa, kunnes se on sulanut ja tasaisen vaaleanruskea. Sekoita välillä. Lisää joukkoon voi ja sekoita, kunnes voi on sulanut sokerin joukkoon. Lisää joukkoon kerma ja soijakastike ja sekoita, kunnes kastike on tasaista.

Vaihe 5

Nosta friteeratut banaanit ja jäätelöpallot lautasille ja lusikoi päälle suklaa- tai karamellikastiketta. Koristele mintunlehdillä ja halutessasi tuoreilla marjoilla ja tarjoa.