

SMORES VAN BANAAN



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Ras el hanout kruidenmix
450g

INGREDIËNTEN

4 

- 100 g Nutella
- 50 g bruine basterd
- 50 g pure chocoladedruppels
- 5 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 2 st bananen
- 1 dl Likeur 43
- (kleine) marshmallows

BEREIDINGSWIJZE

Meng de Nutella met de ras el hanout kruidenmix en besmeer hiermee een vuurvaste schaal. Snijd de banaan in plakjes en leg op de Nutella. Bestrooi de banaan met de chocoladedruppels. Schraap van de schil het binnenste vruchtvlees eruit. Snijd de bananenschil in lange banen en bak deze kort aan in de pan. Bak de basterdsuiker even kort mee en blus af met Likeur 43. Laat de likeur iets inkoken en schep de banaan op het geheel. Dek af met marshmallows en plaats op de matig warme BBQ gedurende 10 minuten.