

Ingrediënten voor 6 personen

1 el grofgeraspte kokos 40g
bloem 2 el rijstbloem 60g suiker
25g gemalen kokos 2.5 dl
kokosmelk 1 ei, losgeklopt boter
om in te bakken 4 grote bananen
60g boter extra 60g bruine suiker

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pannenkoeken met banaan en kokos

Superlekker toetje!! Bedoeld voor bij een aziatische maaltijd

Hulpmiddelen

Koekenpan, mengkom, zeef, garde

Bereidingswijze

Rooster de geraspte kokos op een bakplaat in de oven op 150 graden of in een koekenpan. Doe de kokos daarna in een schaalte om aanbranden te voorkomen. Zeef de bloem en de rijstbloem in een kom. Meng de suiker en de kokos erdoor. Maak een kuiltje in het midden en giet al roerend de met het ei vermengde kokosmelk erbij. Roer het mengsel tot een glad beslag. Smelt een beetje boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag. Giet 3 el beslag in de pan en bak de pannenkoek op matig vuur bruin. Draai hem om een bak ook de andere kant bruin. Bak zo het hele beslag op. Houd de pannenkoeken warm op een afgedekt bord. Snijd de bananen in dikke, schuine plakken. Verhit de boter in de koekenpan en bak de bananen op een matig vuur zacht. Bestrooi ze met de bruine suiker en laat die smelten. Verdeel de bananen over de pannenkoeken. Vouw de pannenkoeken dubbel en bestrooi ze met de geroosterde kokos. Eet smakelijk!!