

Ingrediënten voor 8 personen

6-8 platanen of groene bananen
geschild 25 g bloem ca. 2?
eetlepel cayennepeper 5
theelepels gemberpoeder 2
theelepels paprikapoeder olie om
te frituren zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kelewele

Deze plataan of groene banaan die na het bestuiven met een gekruid bloemmengsel wordt gefrituurd, is afkomstig uit Ghana waar het als voorgerecht of snack wordt gegeten.

Bereidingswijze

Snij de platanen in schuine plakken van ? 3 mm dik. Meng in een kommetje de bloem met cayennepeper, gemberpoeder en paprikapoeder. Bestuif de platanen licht met het bloemmengsel en schud overtollige bloem af. Verhit in een frituurpan de olie tot 190°C en bak hierin de plakjes plataan in gedeeltes goudbruin. De kelewele op keukenpapier laten uitlekken, bestrooien met zout en meteen serveren.