

## NAGERECHT: SWEET BANANAS

### Ingrediënten:

#### Kokos - limoenmousse

200	ml	slagroom
65	g	suiker
500	ml	kokosmelk
1		limoen (rasp + sap)
4	g	agar-agar

#### Kaneelvanille bananen

12		rijpe bananen
3		vanillestokje
6		Kaneelstokjes *)
150	ml	olijfolie extra vergine!
150	ml	notenolie
300	ml	honing
3		citroenen
3		sinaasappels

#### Muntsuiker

3	el	kristalsuiker
60		verse muntblaadjes

### Bereiding Kokos – limoenmousse:

- Klop de slagroom met de suiker tot yoghurt dikte en bewaar in de koelkast. *Let op:* de suiker dient te zijn opgelost in de slagroom!!
- Breng de helft van de kokosmelk met de rasp en sap van de limoen aan de kook;
- Voeg de agar-agar toe, roer goed door en laat *1 minuut zachtjes koken* zodat de agar goed kan oplossen en door het koken zijn bindingskracht krijgt;
- Schenk door een zeef en voeg de resterende kokosmelk toe.
- Laat al roerende circa 1-2 minuten afkoelen tot het nog net vloeibaar is.
- Spatel er nu de slagroom door.
  - *Let op;* agar stijft al op bij 45 graden, dus meng het direct met de slagroom zodra de kokosmelk gaat geleren / dit vereist snel handelen; Bewaar afgedekt in de koelkast.

### Bereiding kaneelvanille bananen:

- Verwarm de oven voor op 215 °C;
- Was de bananen en laat de schil eromheen zitten. Snijd aan beide zijden van de banaan de uiteinden er zo af, dat je vervolgens de bananen in mooie gelijke stukken kunt snijden, die mooi rechtop kunnen worden geserveerd; gooi de uiteinden weg.
- Snijd elke banaan nu over de breedte in 2 stammetjes en zet alle 24 banaanstukken rechtop in een passende ovenschaal;
- Halveer elk vanillestokje in de lengte en daarna over de breedte. Maak met een houten satéprikker een opening in het midden van elk stuk banaan. Steek in 12 stukken van de banaan een vanillestokje.
- \*) Steek in de overige 12 stukken banaan de gehalveerd kaneelstokjes; (dikke stokjes: indien mogelijk in de lengte halveren / dunne kaneelstokjes niet halveren);
- Roer olijfolie, notenolie, honing, citroensap en rasp van de sinaasappel door elkaar en schep over de banaan;
- Bewaar de sinaasappels. Zie bereiding sinaasappel verderop in de receptuur.

### Bereiding muntsuiker:

- Snijd de muntblaadjes al wat fijn om vervolgens de suiker en de munt in een vijzel verder fijn te maken;

**de 3 geschilde sinaasappels**  
(over van kaneelvanille bananen)

Opgevangen sap van  
3 sinaasappels (zie boven)

20 g suiker  
¼ chilipeper (rood)

**Bereiding sinaasappel:**

- Verwijder de schil van de sinaasappel en vang het “uitlopende sap” op; zie hieronder bereiding saus;
- Snijd de partjes eruit en zet de partjes apart;
- Meng het opgevangen sinaasappelsap met de suiker en de zeer fijn gesneden rode chilipeper;
- Breng dit aan de kook en voeg de agar-agar toe; laat even doorkoken en laat bekoelen;
- Laat de stukjes sinaasappel zo lang mogelijk in de gemaakte saus marinieren;

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Verwarm de oven voor op 215 °C en bak de bananen in circa 15-20 minuten gaar. De banaan wordt zwart aan de buitenkant en smeltend zacht aan de binnenkant. Prik voor controle gaarheid met een satéprikker halverwege in de banaan ter controle van de gaarheid!
- Mousse: zet de mousse circa 20 minuten voor opmaken van het bord uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen;

**Uitserveren:**

- Zet 2 stukken banaan op elk bord;
- Neem hiervoor 1 banaanstuk met kaneel en 1 met een vanillestokje;
- Lepel de saus die in de ovenschaal zit erover;
- Vorm met een kleine lepel (koffielepel) quenelles van de kokosmousse en leg aan beide kanten van de bananen neer;
- Verdeel enkele partjes gemarineerde sinaasappel over het bord;
- Strooi de muntsuiker over en/of naast de bananen.

**Wijnadvies: Beaumes de Venise**