

Grillibanaania ja kinuskia

Ainesosat



4 annosta



Yli 2 tuntia



Marjat ja hedelmät

Grillibanaania ja kinuskia

- 4 banaania
- 1 tölkki kondensoitua maitoa



Resepti työvaiheittain

Laita kondensoitu maitotölkki kiehuvaan veteen kolmeksi tunniksi. Tölkkin pitää peittyä kokonaan veden alle jotta maito alkaa karamellisoitumaan tasaisesti tölkin sisällä. Grillaa banaanit kuorineen grillissä kunnes banaanit ovat pehmenneet ja kuoreissa on tasainen musta väri. Kuori banaanit ja asettele lautaselle. Avaa kondensoitu maito ja valuta kinuskia banaanien päälle.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Kalle - Chef on the Beach



Reseptin luoja:

Kalle Kiukainen