

Krispiga bananer med vaniljglass och choklad- eller karamellsås

Total tid **30 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

2.807 kJ / 669 kcal

Fett: **38,6 g**

Kolhydrater: **63,4 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

4 bananer
9 msk vetemjöl
0,25 tsk kanel, malen
2 ägg
9 msk [Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil](#)
vegetabilisk olja till
fritering
myntablad att garnera
med

Till chokladsåsen

100 g mörk choklad eller
mjölkchoklad
125 g grädde
1,5 msk [Kikkoman naturligt
bryggd sojasås](#)

Eller till karamellsåsen

100 g strösocker
40 g smör
60 g grädde
1,5 msk [Kikkoman naturligt
bryggd sojasås](#)

Dessutom

4 kulor vaniljglass

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skala och halvera bananerna först på längden och sedan på tvären. Blanda mjöl och kanel i en djup tallrik. Vispa upp äggen i en djup tallrik och håll pankoströbrödet i en annan djup tallrik.

Steg 2

Vänd bananerna först i mjöl-kanel-blandningen, sedan i det uppvispade ägget och till sist i pankoströbrödet.

Steg 3

Hetta upp oljan, friterar bananbitarna gyllenbruna och låt dem rinna av på kökspapper. Skölj och klappa myntan torr.

Steg 4

Chokladsåsen: Bryt chokladen i bitar och låt den smälta i varmt vattenbad. Tillsätt och värm upp grädden och sojasåsen. Eller: Gör en karamellsås: Hetta upp och smält sockret i en kastrull under omrörning tills det blivit jämnt ljusbrunt. Tillsätt smöret och rör om tills det smält fullständigt. Tillsätt grädden och sojasåsen och rör om väl tills såsen är helt slät och jämn.

Steg 5

Arrangera de friterade bananbitarna tillsammans med choklad- eller karamellsåsen och glassen på tallrikar, garnera med myntan och efter tycke med

färska bär, servera.