

Dessert

BBQ banaan met chocolade en rum

Door

Wim, Staf en Yves op 29/06/2020

Foto





### **Ingrediënten**

4 bananen

1 reep chocolade

spiced of donkere rum

roomboter ongezouten

vanille ijs

Extra benodigdheden (als je voor de fancy variant gaat)

4 cocktailprikertjes

aluminiumfolie

### **Instructies**

Maak je barbecue gereed voor direct barbecueën op 175°C. Als je niet weet hoe dat in zijn werking gaat dan leg ik je dat hier stap voor stap uit.

Maak vier 'bootjes' waar de bananen in kunnen liggen zodat ze niet om kunnen vallen als je de wat chiquere versie maakt.

Snij de bananen over de lengte in en duw helften wat uit elkaar. Bij de luxere versie maak je een soort luikje waarvan je het dekseltje oprolt en met een cocktailprikertje vastzet (zie video).

Stop stukjes chocolade in de banaan, klontjes boter en besprenkel met wat rum.

Zet de bananen boven het vuur in de barbecue en sluit de deksel.

Na zo'n 20 minuten zijn je bananen donker en pruttelt de vulling. Dat is het moment dat ze van de barbecue af mogen.

Serveer je bananen met een bolletje (of twee) ijs.