



Pisang goreng (gebakken banaan)

Knapperig gefrituurde bananen in een luchtig beslag, een geliefd Indonesisch straatdessert. Warm en zoet, heerlijk afgewerkt met een straaltje honing of wat poedersuiker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Dessert

Ingrediënten

- 4 stevige, net rijpe bananen
- 120 g bloem
- 2 eetlepels rijstbloem of maïzena
- 1 eetlepel suiker
- 1 koffielepel bakpoeder
- een snuifje zout
- 180 ml koud water
- zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, rijstbloem of maïzena, suiker, bakpoeder en het zout in een ruime kom. Klop er geleidelijk het koude water door tot een glad en lopend beslag. Zet het beslag even opzij.
2. Pel de bananen en snijd ze in de lengte doormidden of in dikke, schuine plakken.
3. Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 175 graden Celsius. Controleer de temperatuur met een kookthermometer of test met een druppel beslag: die moet meteen bruisend bovendrijven.
4. Haal de banaanstukken een voor een door het beslag en laat het overtollige beslag even afdruipe boven de kom.
5. Frituur de bananen in porties van 3 a 4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Keer ze halverwege met een schuimspaan.
6. Laat de gebakken bananen uitlekken op keukenpapier. Werk af met een straaltje honing of een beetje poedersuiker en dien onmiddellijk warm op.

Tip

Gebruik bananen die nog net stevig zijn en niet te rijp. Overrijpe bananen worden te zacht bij het frituren en vallen uit elkaar in het hete vet. Werk in kleine porties zodat de olietemperatuur stabiel blijft en het beslag mooi krokant wordt.

Lekker met

Lekker met een bolletje vanille-ijs of een lepel kokosroom.

Dranktip

Serveer met een glas ijskoude jasmijnthee of een lichte kokosmelkdrink.