

Gebakken banaantjes, sorbet van geitenyoghurt



Ingrediënten

- 250 ml geitenyoghurt
- 150 g rietsuiker
- 50 g agavesiroop
- 350 ml Water
- een weinig citroensap
- 3 el sesamzaadjes
- 1 el rietsuiker
- 8 stuks mini-bananen
- een klontje boter
- 2 el rijstsiroop
- 2 kopjes espresso
- 1 stuk steranijs
- 50 g rietsuiker
- 30 g boter

Bereiding

De 30g boter moet ijskoud zijn en in kleine stukjes.

1. Warm de suiker en de agavesiroop op met het water en een weinig citroensap tot de suiker volledig is opgelost. Laat dit volledig afkoelen en meng er geitenyoghurt door. Draai de sorbet af in een ijsbereider.

2. Rooster ondertussen de sesamzaadjes in een droge pan samen met de rietsuiker, neem de pan van het vuur wanneer de suiker begint te karameliseren en de zaadjes aan elkaar beginnen te kleven, laat de sesamzaadjes uit de pan glijden op een bord of op bakpapier.

3. Voeg de helft van de sesamzaadjes toe aan de sorbet wanneer deze bijna volledig is bevroren. Zet de sorbet in de diepvries.

4. Laat de espresso inkoken met 50g rietsuiker en de steranijs tot deze begint te karameliseren, neem de pan onmiddellijk van het vuur en laat er al roerende de boter in smelten, de anijs mag erin blijven.

5. Pel de bananen, warm de boter op in een anti-kleefpan en laat de bananen voorzichtig in de boter

glijden. Bak de bananen mooi goudbruin en let erop dat de boter niet verbrandt. Voeg de rijstsiroop toe en wentel de bananen voorzichtig om zodat ze mooi gaan glanzen.

6. Serveer de gebakken banaantjes met de sorbet en werk af met wat gekarameliseerde sesamzaadjes en de reductie van espresso.