



Bananen-bonbons

Ingrediënten:

- ! 4 bananen (we hebben 20 plakken banaan ongeveer 3 cm dik nodig)
- ! 100 gram pure chocolade
- ! 1 tl roomboter of plantaardige-room
- ! Melk hagelslag voor garnering

Bereiding:

1. Smelt de chocolade met roomboter of plantaardige room au bain-marie, als alle chocolade gesmolten is roer je hem goed door.
2. Pel de bananen en snij ze in dikke plakken van ongeveer 3 cm dik.
3. Zet een groot bord klaar met daarop een vel bakpapier.
4. Neem een vork en prik daar een stukje banaan aan, dompel dit onder in de chocolade en wip het met een andere vork op het bakpapier.
5. Bestrooi met een beetje hagelslag.
6. Ga zo door tot alle banaanstukjes bedekt zijn met chocolade, zet het bord in de koelkast.