



## Gepofte banaan

Wat is een geslaagd diner zonder een heerlijk toetje? En in dit geval een bananentoetje, een kampvuur interpretatie van een bananasplit.

Bereid dit toetje rechtstreeks op de kolen.  
Het recept is per persoon.

### Ingrediënten

- 1 banaan per persoon
- 30 gram chocolade in blokjes per banaan
- tot 15 gram boter per banaan
- Bruine rum

### Materiaal

- Snijplank
- Mes

### Bereiding

1. Snij de holle zijde van de banaan over de lengte in, waarbij je wel de banaan snijdt, maar niet de schil aan de bolle zijde
2. Verdeel de blokjes chocolade in de gespleten banaan
3. Stop er hier en daar ook een klein klontje boter in
4. Optioneel: Besprenkel de banaan met een beetje rum  
Andere vullingen: Geraspte kokos, cacao poeder, honing, pecan- of pistachenootjes.  
De rum kan je ook vervangen door Amaretto, of je laat de alcohol eruit
5. Zet de bananen met de bolle kant als een bootje in de hete as of tussen de kooltjes
6. Na ongeveer 15 minuten zijn de bananen klaar
7. Serveer de hele banaan in de schil

