



Gourmet dessert – Gebakken banaan

Gourmetten hoeft niet moeilijk te zijn, maar kan wel ontzettend lekker en feestelijk zijn. Het fijne aan gourmetten is dat je alles kunt voorbereiden, voordat je bezoek komt. Kortom als je bezoek er is hoef je niet meer in de keuken te staan tot dat je alles op tafel gaat zetten.

De vier recepten die ik deze week deel bewijzen maar weer dat ook gourmetten gevarieerd kan. Ook een gourmetavond kan dus bestaan uit vlees, vis en vegetarische maaltijden. Mocht je meer gourmetinspiratie zoeken, [klik dan hier](#) of typ in de zoekbalk gourmetten.

Eten jullie na het gourmetten nog een nagerecht? En gebruiken jullie daarvoor nog het gourmetstel? Met dit recept hoef je niet apart nog iets te maken, maar kan iedereen zelf het toetje bereiden in de pannetjes.

Ingrediënten voor 8 à 10 porties:

- 2 bananen
- 1 zakje Rolo (116 gram)
- 50 gram mini marshmallows
- 1 limoen
- Olie

Snijd de banaan in plakjes. Pers 1 limoen en giet dit over de banaan, dat gaat de verkleuring tegen. Leg de bananenplakjes in een kom en zet dit op tafel.

Doe de Rolo en marshmallows in kommetjes en zet deze ook op tafel.

Verwarm een pannetje met een beetje olie. Bedek de bodem met banaan. Druk de Rolo plat en leg die op de banaan. Leg daarop eventueel nog een paar marshmallows.

Plaats het pannetje onder de grill en het is klaar als de chocolade gesmolten is en de marshmallows goudbruin zijn.