



## Pisang goreng gebakken banaan

*Knapperig gefrituurde bananen in een luchtig beslag, een geliefd Indonesisch straatdessert. Warm en zoet, lekker met een lepel honing.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

- 4 stevige (net rijpe) bananen
- 120 g bloem
- 2 el rijstbloem of maïzena
- 1 el suiker
- 1 tl bakpoeder
- snuf zout
- 180 ml koud water
- zonnebloemolie om te frituren
- honing of poedersuiker om af te werken

## Bereidingswijze

---

1. Meng de bloem, rijstbloem, suiker, bakpoeder en zout in een kom. Klop er geleidelijk het koude water door tot een glad, lopend beslag.
2. Pel de bananen en snijd ze in de lengte doormidden of in dikke schuine plakken.
3. Verhit de olie in een diepe pan tot 175 graden. Test met een druppel beslag: die moet bruisend bovendrijven.
4. Haal de bananen door het beslag en laat het overtollige beslag afdruipeu.
5. Frituur de bananen in porties 3 à 4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Keer halverwege.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en werk af met een straaltje honing of wat poedersuiker. Warm opdienen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)