

Pisang Goreng (Indonesien) Bananfritter



3-4 personer

Tilberedningstid: 30 minutter

INGREDIENSER

4 modne bananer i mundrette stykker

1 kop majsmeel

Vegetabilsk olie til friturestegning

Dej

250 g hvedemel

(lægges i fryseren 15 minutter før brug)

1½ tsk. bagepulver

1 æg

3,25 dl kold dansk vand

Tilbehør

Flormelis og vanilleis

SÅDAN GØR DU

Fyld en gryde eller wok ca. 1/3 op med olie. Opvarm til 165° eller til en træske dyppet i olien danner små bobler.

Bland hvedemel og bagepulver i en skål, tilsæt æg og dansk vand og rør til dejen er glat. Lav dejen umiddelbart inden bananerne skal steges, så den er kold, når den rammer den varme olie.

Hæld majsmeel i en lav skål, skær en banan i mundrette stykker og vend hvert stykke først i majsmeel og derefter i dejen. Læg forsigtigt bananstykkerne ned i den varme olie. Gentag med 3-4 stykker banan. Overfyld ikke gryden. Vend bananstykkerne ofte, indtil de er gyldenbrune og sprøde. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Serveres lune med et drys flormelis og vanilleis.



Velbekomme! Selamat makan!