

Risotto met gebakken banaan en ananas (voor 4 personen)

Bananen zijn heerlijk zoet en helemaal niet bitter of zuur, zoals sommige andere soort fruit. Wanneer je niet zo van fruit houdt, dan houd je misschien toch wel van banaan.

Ingrediënten:

3 bananen

100 gram ananas in stukjes (uit blik, uit de diepvries of vers)

300 gram risottorijst

2 blokjes kippenbouillon

halve theelepel peper

halve theelepel kerriepoeder

1 eetlepel margarine + 2 eetlepels margarine

1. Breng anderhalve liter water aan de kook. Voeg de bouillonblokjes hieraan toe.
2. Neem een braadpan voor je. Zet hem op het vuur.
3. Smelt een eetlepel margarine in de braadpan. Goed verhitten.
4. Voeg de risottorijst toe. Goed roeren zodat alle rijstkorrels worden bedekt met een beetje vet.
5. Voeg de peper en kerriepoeder toe aan de rijst.
6. Vul een flinke opscheplepel voor soep met bouillon.
7. Doe de bouillon bij de rijst. Goed roeren.
8. Na enkele minuten voeg je weer een portie bouillon toe en weer goed roeren.
9. Herhaal dit proces enkele keren totdat de rijst de bouillon goed heeft opgezogen.
10. Dit hele proces duurt ongeveer 20 minuten. Het kan zijn dat je dan nog bouillon over hebt.
11. Proef hoe hard of hoe zacht de rijst is. Wanneer de rijst nog te hard is laat de rijst nog pruttelen in wat extra bouillon.
12. Pel de bananen. Snijd ze schuine plakjes.
13. Smelt 2 eetlepels margarine in een grote koekenpan.
14. Bak hierin de plakjes banaan en de stukjes ananas totdat ze lichtbruin zijn.
15. Draai ze een keer om. Bak ook de tweede zijde bruin.
16. Serveer de risotto met daarbij de stukjes gebakken fruit.
17. Lekker met een frisse salade of een gekookte groente.
18. Smakelijk eten!