



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Peking Suppe

Riesengarnelen auf Glassnudelbett

Kantonesisches salzvergrabenes Huhn

Gebratene Banane im Kokusmantel mit Kiwisauce

Zutaten:

Zubereitung:

Gebratene Banane im Kokusmantel mit Kiwisauce

2 St	Banane	gross
2 St	Kiwi	
4 EL	Kokosnuss	geraspelt
1 EL	Öl	
2 EL	Honig oder Zuckersirup	flüssig
4 St	Rote Früchte	Garnitur

Die Bananen längs halbieren und teilen, im Honig wenden und in den Kokosnussraspeln panieren. Den Kiwis das weissen Innenteil entfernen, mit dem Mixer pürieren und mit der Sahne und dem restlichen Honig verrühren. Öl in einem Wok oder einer flachen Pfanne erhitzen, die Bananen darin goldgelb braten, abtropfen und mit der Kiwisauce servieren. Die rote Frucht als Garnitur verwenden. Dazu passt eine Vanilleglace oder eine andere Sorte.