

Oppskrifter 10.6.2006 - Damenes Aften hos Sigurd

Citrus "Posset" og fritert banan

6 dl fløte
160 g sukker
saft av to sitroner
2 bananer
2 ss honning
trespidd

Tempurarøre:
90 g mel
60 g maizena
1 egg
 $\frac{3}{4}$ dl fløte
1 $\frac{1}{2}$ dl vann
3 ts bakepulver
soyaolje til fritering

Kok opp fløte og sukker, og la det småkoke i 15-20 minutter. Tilsett sitronsaften og visp godt. Fordel massen i 4 vide glass. Sett kaldt i 2 timer.

Bland ingrediensene til tempuraen. Varm opp olje til fritering.

Skrell og del bananene i to. Stikk dem på trespidd, dypp bananspiddene i tempurarøren og friter i varm olje til bananene er gylne og sprø. Bruk en kasserolle med høye kanter til oljen. La bananene renne av seg på kjøkkenpapir. Smør honning over bananene før servering.

Drikke

Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2001