

Chocolade bananen



Een eenvoudig, zeer populair dessert. Ideaal om bij/op het kampvuur te maken.

Ingrediënten

- Bananen (één per persoon)
- Melk/melkchocolade (één rij per banaan)
- (Eventueel aluminiumfolie)

Je hebt ook nodig: Een kleine lepel per persoon en een mes om de bananen open te snijden.

Bereiding

- Snijd de banaan in de lengte door met een mes aan de kant die naar binnen gebogen is.
- Plaats individuele stukjes chocolade in de ontstane gleuf.
- (Wikkel er indien nodig aluminiumfolie omheen)
- Leg de banaan in de gloeiende plaat om op te warmen (het vuur mag niet meer branden).
- Haal na 10-15 minuten voorzichtig van het vuur. Eet met een kleine lepel.

Foto's



Bronnen

- **Foto omslag:** Ramun Badertscher, www.ramunbadertscher.ch
- **Afbeeldingen:** Ramun Badertscher, www.ramunbadertscher.ch