



Desserten

## **Gegrilde bananen met rum en pecannoten**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 bananen  
4 eetlepels amandelen (grof gehakt)  
150 gram Griekse yoghurt  
2 eetlepels rum (donkere)  
2 eetlepels poedersuiker  
4 theelepels ahornsiroop  
zonnebloemolie  
kaneelpoeder

### **Bereidingswijze**

Halveer de bananen in de lengte. Meng de rum onder de ahornsiroop en bestrijk er het vruchtvlees van de bananen mee. Bestrooi met wat kaneelpoeder. Vet het rooster in met olie en grill de bananenhelften langs beide kanten 3 minuten.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan. Meng de poedersuiker onder de Griekse yoghurt.

Verdeel de gegrilde bananen over de borden, druppel er nog wat van de siroop over en bestrooi met de pecannoten. Lepel er wat Griekse yoghurt op.

### **Keukenbenodigdheden**

Barbecue

