

AMA
Forsiden
AMA videoskole
Opskrifter
Produkter
Om fedtstoffer
Kontakt
Sitemap
Søg

INGREDIENSER

6 modne bananer
10g Flydende AMA til smøring af form

Appelsin sauce:
75g AMA Flydende Økologisk
1 dl sukker
Reven skal af 1 økologisk appelsin
1 dl appelsinsaft
½ dl citronsaft
3 spsk Cointreau (eller appelsinsaft)
Skal fra 1 økologisk appelsin
I meget tynde strimler, kogt 5 min i vand

Til flambering:
1 dl rom eller cognac

FLAMBEREDE BANANER MED APPELSIN

Oprindelse: AMA

6 personer Sværhedsgrad

Pinterest



FREMGANGSMÅDE

- 1) Bland AMA Flydende Økologisk, sukker, reven appelsinskal, appelsinsaft, citronsaft og cointreau i en gryde og kog det igennem.
- 2) Kom appelsin strimler i.
- 3) Pil bananerne og læg dem i et smurt ovnfast fad.
- 4) Hæld saucen over og stil fadet i ovnen ved 200 grader i 15 min.
- 5) Lige inden servering hældes rom eller cognac over og tændes med en tændstik – pas på!
- 6) Serveres mens der stadig er små flammer over bananerne.

Dragsbæk A/S | Simons Bakke 46 | DK-7700 Thisted | Tlf: +45 97 92 27 44 | Mail: dragsbaek@dragsbaek.dk

[Se Fødevarerstyrelsens smiley-rapporter](#)



ROM