

Vildttilberedning 2009

Bagt banan med whisky, farin og flødeskum.

4 bananer

4 tsk. Whisky

8 tsk. Farin

Piskefløde eller vanilleis

Bag bananerne i skrællen, til de er helt sorte, ca. 8-10 min. Ved 200 grader.

Lav en lomme i hver banan. Drys farin, og hæld whisky i snitterne. Pynt med

Flødeskum eller vanilleis.