

Varma chokladbananer.

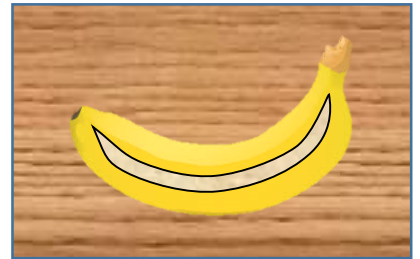


Varma chokladbananer är en efterrätt/mellanmål som har fördelen att man inte behöver vänta på perfekt "grillglöd". Eftersom bananerna ligger i foliepaket gör det ingenting om det fortfarande finns lågor kvar när man börjar värma dem. Funkar både i lägereld och på grill, även i öppen spis och till och med i vanlig ugn.

Ingredienser och redskap:

- En banan per person
- Choklad som går att bryta i bitar, gärna mörk.
(Om man vill kan man även lägga i krossade nötter, minimarshmallows m.m.)
- Folie, ca 30x30 cm per banan.
- Skärbräda, flera om man är många.
- Trubbig kniv, flera om man är många.
- Skedar att äta med till alla.
- Bra märkpenna.
- Rejäl grilltång om man inte använder grillpinnar.
- Galler eller grillpinnar om så önskas.
- Papper/servetter (Det blir kladdigt).
- Allt man behöver till en eld.
- Soppåse.

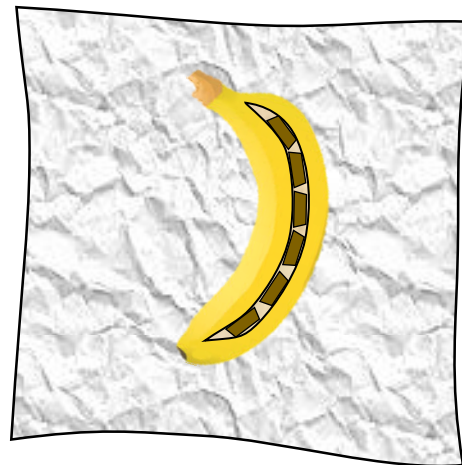
1



2



3



4



1. Lägg bananen på en skärbräda och skär en skåra i den. Skåran ska vara ganska djup, genom mer än halva bananen, men var noga med att inte skära igenom skalet på baksidan. Använd gärna en trubbig kniv. Vidga skåran en aning genom att bända med kniven, se upp så att du inte har sönder bananen
2. Bryt bitar av en chokladkaka och tryck in i skåran
3. Lägg bananen på ett folieark. Rulla in bananen i folie till ett paket. Håll reda på vad som är upp och ner, annars kommer chokladen att rinna ut.
4. Skriv ditt namn på undersidan med en tydlig märkpenna.
5. Lägg bananerna med namnet uppåt, antingen på galler eller direkt i glöden och baka tills chokladen har smält. Man kan behöva en grilltång att ta upp bananerna med. Alternativt kan man grilla bananerna på pinne, som man gör med korv. Kom ihåg att ha namnet uppåt, annars rinner chokladen ut. Hur lång tid det tar beror på hur kraftig elden är, och om man har bananen i glöden eller på pinne/galler, men räkna med längre tid än för korv.
6. Låt bananen svalna lite, öppna paketet, med namnet uppåt, och ät sedan med sked.