



Stegte bananer

Flere steder i Sierra Leone kan man købe mad på gaden. Det kan være frugt, peanuts, småkager, is eller lette retter. På gader i de store byer står der tit kvinder og steger bananer.

Stegte bananer er et meget populært mellemmåltid og kan også spises som tilbehør til en sammenkogt ret. Nogle gange serveres retten i et stykke avispapir, ligesom 'fish 'n' chips' i England.

- Til 4 pers.

Du skal bruge

4 mad-bananer (plantaine)

50 g jordnødder

Olie

OBS: Du kan godt bruge umodne, grønne bananer i stedet for plantain

Sådan gør du

1. Skræl plantainen/bananen og skær den op i cirka 4 skrå skiver.
2. Steg den så i rigeligt olie, indtil overfladen er sprød, men så den stadigvæk er blød indeni.
3. De færdige bananskiver serveres varme sammen med jordnødderne.

Du kan også grille bananerne i stedet for at stege dem. Så bliver de lidt tørre, men smager stadig dejligt sammen med jordnødder.