

Babybananen mit Kokos

Zutaten:

- 6 Babybananen
- 50 ml Kokosmilch
- 50 ml Batida de Coco
- 2 EL Kokosraspeln
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote / Mark
- 1 TL Zucker



Zubereitung:

1. Die Babybananen schälen.
2. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen. Die Babybananen nebeneinander in den Vakuumbbeutel legen und die Marinade hinzufügen. Wie angegeben vakuumieren und garen.
3. Anschließend die Babybananen auf einem Teller anrichten und mit etwas Marinade begießen. (Nach Geschmack kann man die Marinade auch etwas einkochen lassen).

Einstellungen:

Backofen mit Sous-vidé-Funktion:

Rost und Universalpfanne:

- Sous-vidé 60 °C
- ca. 20 Minuten

Vakuumschublade:

- Vakuumierstufe 2

Tipp:

Mit einer Kugel Vanilleeis anrichten!