|  |
| --- |
| Tostones con Queso Frito |
| Dit hapje staat in elk restaurant in **Nicaragua** op de kaart: bakbananen met gebakken kaas. Wel een calorieënbom. |
| **Info:** voorbereiding: 5 minutenkoken: 20 minutenvoor: 4 personenmoeilijkheidsgraad: gemakkelijk  |
| **Ingrediënten:**2 bakbananen1 pakje queso de freir of halloumikaas, ongeveer 0,75cm dikZoutMaïzenafrituurolie |
| **Bereiding:**1. Kies groene bakbananen. Verwijder de schil  en snijd ze in plakjes van ongeveer 2 tot 2.5 cm dik. Leg ze in hete olie. Draai na ongeveer 2 minuten de bakbananen om. Kook nog 1 tot 2 minuten en haal uit de olie.
2. Smeer de onderkant van een glazen kom in met olie en gebruik die om ieder stukje bakbanaan afzonderlijk te pletten, zodat het een soort koekje wordt. Doe ze terug in de olie tot ze een mooie goudbruine kleur hebben. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Lichtjes met zout bestrooien en warm houden.
3. Haal de kaas uit de verpakking en dep droog. Snij de kaas in evenveel blokjes als er bakbanaanrondjes zijn. Verhit een klein laagje olie in een koekenpan en laat de kaas op middelhoog vuur een bruin korstje krijgen. Draai de kaas om en bak ook de andere kant bruin.
4. Prik de brokjes kaas vast op de bananenrondjes en dien onmiddellijk op.
 |