

# Sjokoladebanan med ingefær

Enkel dessert på bålet!

## Du trenger:

- En banan per person
- Mørk sjokolade (70%)
- Tørket og malt ingefær
- Aluminiumsfolie
- Vaniljekesam (om ønskelig)



## Hvordan?

- Lag et snitt på langs av bananen. Unngå å skjære gjennom skallet på undersiden!
- Fyll sprekken med sjokoladestykker og spre over litt malt ingefær.
- Dekk bananen med aluminiumsfolie og legg i glørne på bålet eller på grillen.
- La bananen ligge på glørne i 10-15 minutter.
- La bananen kjøle litt, tilsett evt.vaniljekesam og spis i veil!

Desserten kan serveres med kesam, creme fraiche eller pisket fløte!