

BANANENIJS



200 gram **bananen**
50 gram **suiker**
10 gram **vanillesuiker**
250 ml **kokosmelk**
Snuf **zout**

De kokosmelk met de suikers en snufje zout, opwarmen en verhitten totdat de suikers zijn opgelost. De massa in een invries bakje gieten en de rijpe bananen in plakjes er bij doen. Nu met de staafmixer de massa glad pureren. De massa invriezen. Af ertoe uit de vriezer halen en omroeren. Of eenmaal hard bevroren uit de vriezen halen 15. Minuten laten staan. In plakken snijden en in de keukenmachine zacht maken. Terugzetten tot gebruik. Je kunt de schillen bewaren en ook invriezen zodat je het ijs daarin kunt opdienen...