Grillet banan s'mores

Samlet tid **30 min.**

INGREDIENSER

4 Portioner

4	bananer
10	havrekiks
90 g	skumfiduser
75 g	gode chokoladeknapper
125 g	sukker
3 spsk.	vand
25 g	smør
100 g	fløde
1,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Halver bananerne og læg dem i et grill-/ovnfast fad. Top med letknuste kiks, skumfiduser og chokoladeknapper.

Step 2

Sæt enten fadet i eftervarmen i grillen eller i ovnen ved ca. 175 grader. Grill til bananerne er tilberedte og skumfiduser og chokolade er smeltet. Tiden afhænger lidt af varmen, men mellem 10 og 15 minutter.

Step 3

Kom sukker og vand i en gryde. Varm op til sukkeret er smeltet ved høj varme, skru herefter en smule ned. Varm videre til det er blevet kastanjebrunt. Kom smør og fløde på og lad det samle sig til en karamelsauce. Smag til med sojasauce. Server sammen med bananerne. Overskydende sojakaramelsauce kan opbevares på køl.