

## KOCHBANANEN-CHIPS

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	300 g	Kochbananen	Schälen und in ca.1 cm dicke Scheiben schneiden.
2	2 TL	Salz	In eine Rührschüssel geben.
3	500 ml	Kaltes Wasser	Zufügen und solange durchrühren, bis sich die Salzkristalle aufgelöst haben.
4	Alle	Bananenscheiben	In das Salzwasser legen, darin ca. 30 Minuten quellen lassen, in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und mit einem sauberen Tuch vorsichtig abtrocknen.
5	500 ml	Neutrales Pflanzenöl	In einer breiten Pfanne erhitzen.
6	Jeweils 5-6	Bananenscheiben	Vorsichtig, mit Hilfe eines Pfannenwenders, hineingeben und bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten je 1 Minute braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. So verfahren, bis alle Bananenscheiben angebraten worden sind.
7	Alle	Bananen-Chips	Mit einem breitem Messer vorsichtig flach drücken und es macht überhaupt nichts aus, wenn die Ränder dabei aufplatzen.
8	Alle	Chips	Nochmals portionsweise für 1 Minute anbraten, bis sie knusprig gebraten sind. Mit Salt bestreuen und zum Aperitif servieren.