

Tarte tatin met banaan en zoete sojasaus

totale tijd **55 min.** 20 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd 5 min. koeltijd

Voedingswaarde (per portie):

2.512 kJ / 600 kcal

Vetten: **15 g** Eiwitten: **5 g**

Koolhydraten: **130 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

4	bananen
120 g	suiker
40 g	boter
2,5 el	<u>Kikkoman zoete Sojasaus</u>
1 tl	afgestreken theelepel gemalen kaneel
1 snufje	zout
200 g	kant-en-klaar uitgerold bladerdeeg
200 g	kokosijs om te serveren
3	muntblaadjes voor garnering

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g suiker - **40 g** boter - **2,5 el** Kikkoman zoete Sojasaus - **1 tl** afgestreken theelepel gemalen kaneel - **1 snufje** zout

Karamelliseer de suiker in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de boter, Kikkoman Saus voor Rijst, kaneel en zout toe. Roer tot het één geheel is.

Stap 2

4 bananen - **200 g** kant-en-klaar uitgerold bladerdeeg

Pel de bananen en snijd ze in de lengte doormidden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden in een taartvorm die bestreken is met de karamelsaus. Dek af met een laag bladerdeeg en druk de randen goed aan. Bak de tarte tatin op 180°C in ongeveer 25-30 minuten goudbruin en knapperig. Keer voorzichtig om op een bord - pas op, de karamel is erg heet!

Stap 3

200 g kokosijs om te serveren - **3** muntblaadjes
Snijd de taart in porties en serveer met het kokosijs. Garneer met de munt.