

# **BANANEN MIT KOKOSMILCH UND MAIS KLUAY-BORT-CHI-MED-KHAO-PORT)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:**

- 10 Bananen (Kluay) (Fest)
- 2EL Sesam-Samen (Meed-Ngaa) (In Asien-Läden o. a.)
- 1,5 Dosen Gemüsemais ((Khao-Phot)
- 4EL Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) Alternativ: Brauner Zucker (Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker: (Naam-Taan)
- 0,5L Kokosmilch (Naam-Gatih)
- 1TL Salz (Goü)
- 1TL Bananen - Aromastoff (Kluay - Banana -Flavoured) (Zum "Verfeinern" von asiatischen Süßspeisen) (In Asien - Läden o. a.)

## **VORBEREITUNG:**

1. Die festen Bananen schälen, in ca. 2 - 3 cm dicke Stücke in Längsrichtung schneiden und dann quer halbieren.
2. Die Dosen mit den Maiskörnern öffnen und die Flüssigkeit über einem Sieb abtropfen lassen.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Den Sesam - Samen in eine kleine Pfanne o. ä. (Ohne Öl) legen und bei mittlerer Temperatur und ständigem "Wenden und "Drehen" gut anrösten.
2. Den Palmzucker o. ä. zerbrechen und fein zerkleinern.
3. Einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen, die Kokosmilch einfüllen und zum "Kochen" bringen; bei ständigem "Rühren den Palmzucker eingeben, so dass er sich auflöst. Temperatur etwas reduzieren aber weiter "Rühren".
4. Die Bananenstücke und den Mais dazugeben, leicht unterheben und vorsichtig "Rühren" und die ganze Mischung ca. 2 - 3 Min. bei mittlerer Temperatur köcheln lassen; immer wieder leicht unterheben; den Topf vom Herd nehmen, den Bananen - Aromastoff der Mais - und Bananen Mischung beifügen und vorsichtig unterheben.
5. Das Dessert in eine mittelgroße Schüssel geben, und mit dem gerösteten Sesam - Samen bestreuen und erkalten lassen.

**Guten Appetit !**

Thailand