

# VERBETERSLEUTEL – op onderzoek in hoek 4



Mama bakt verrukkelijk bananenbrood! Ik herinner me de eerste keer dat ik hierin hapte, ik was 4 jaar en ik wou het vanaf dan elke dag eten!



Mijn oma maakt de lekkerste maispannenkoeken. Ik was 5 jaar en zat te spelen naast mijn oma die aan de bakplaat stond. De geur van gebakken maisdeeg kroop in mijn neus en even later beet ik in een tortilla.

Mijn broer Freddy nam me mee naar de markt in de stad op mijn 6<sup>e</sup> verjaardag. Hij kocht me mijn eerste licuado. Er zouden er nog vele volgen, heerlijk!



Op mijn eerste schooldag, ik was bijna 6, maakte mijn mama 'atol de maiz', een melkdrankje met maismeel om mee te nemen. Mijn schooldag is pas goed met zo'n lekker drankje erbij!

# VERBETERSLEUTEL



## BANANENBROOD



- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Neem een grote kom en roer 8 soeplepels zachte , 1 kopje witte of bruine  naar keuze en 2 grote  door elkaar.
- Doe er nu 1/4e van een kop  bij.
- Als je houdt van vanille, kan je er een half zakje  aan toevoegen.
- Klop je beslag goed door elkaar.
- Pel nu 4 heel rijpe .
- Pureer de  met een vork en voeg ze toe aan het beslag.



Ik ben ervan overtuigd dat bananenbrood de reden is waarom bananen bestaan. Dit is het heerlijke recept van mijn mama.



# VERBETERSLEUTEL

- Doe er vervolgens 2 kopjes  bij.
- Als je  in huis hebt, voeg je hiervan een koffielepel toe.
- Strooi er een snuifje  bij en roer voorzichtig tot alles een mooi geheel vormt.
- Neem een bakvorm en smeer in met .
- Giet het beslag in de bakvorm en bak het brood ongeveer een uur in de voorverwarmde oven.
- Neem het brood uit de oven, zet het 20 minuten op een koele plek en haal het dan uit de bakvorm.
- Val aan en deel met familie of vrienden (als je lief bent).

