

BANANENSCHIL KOEKJES



Deze koekjes zijn ontwikkeld door chef-koks uit de Eurest organisatie en maakt uitstekend gebruik van bananenschillen, iets dat we allemaal weggooien zonder ooit te denken dat we er misschien iets lekkers van kunnen maken. Bananenschillen zitten vol met voedingsstoffen, waaronder de belangrijke vitamines B6 en B12.

INGREDIENTEN

400g bananenschillen
2 eieren
150g suiker
150g margarine of boter
400g bloem

METHOD

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Doe water in een pan, voeg bananenschillen toe, breng gestaag aan de kook en kook 15 minuten.
3. Wanneer de schil gaar is, giet je het water af en meng je de schil in een keukenmachine.
4. Voeg bloem, suiker, eieren en margarine toe. Meng tot het mengsel een gladde klomp deeg is.
5. Vorm de koekjes en leg er een schijfje banaan op.
6. Bestrijk met eigeel.
7. Bak op een met bakpapier beklede schaal de koekjes in 15 minuten goudbruin.