

Saftig bananbrød med smak av norsk sommer



Ble du litt usikker nå? Tenkte du litt på bananbrød med tørket tang eller nykål? ☐ Hei, forresten! Husker du meg, Bollefrua? Lenge siden sist! Har du hatt det fint? Tenk om vi kunne sittet og skravlet om sommerferien mens vi spiste dette SUPERGODE bananbrødet og drakk kaffe? Barna og jeg kom hjem fra Sveits i natt, etter noen veldig fine dager på et helt spesielt sted. Nå skal vi være litt på øya før hverdagen så smått begynner igjen. Plukke bringebær, feire bursdag og så gleder jeg meg til å lage litt mat igjen!



Her koste vi oss i Sveits.

Jordbær- og bananbrød:

170 gram smør

5 dl hvetemel

100 gram brunt sukker

1 ts natron

3/4 ts kanel

2 store egg

1 ts vaniljesukker

0,5 dl melk eller naturell yoghurt

3 moste bananer

1,25 dl jordbær i små terninger, samt 1-2 hele jordbær i skiver (til pynt)

Begynn med å smelte smøret. Smøret skal putre en stund til det begynner å bli brunt/gyldent. Med en gang det begynner å bli brunt tar du det av varmen og heller det over i en liten bolle til avkjøling. (Det brente smøret gir en deilig nøttesmak, men du kan også bare droppe dette og bare bruke smeltet smør).

Sett ovnen på 175 grader. Bland mel, vaniljesukker, natron, sukker og kanel i en bolle. I en mindre bolle rører du sammen egg, melk og brunet (avkjølt) smør. Ha også i bananer og rør litt til. Tilsett de våte ingrediensene i det tørre og bland. Vend inn jordbærene til slutt. Smør en brød form (jeg klipper til et bkepapir som jeg legger i bunn). Ha røren i formen. Legg over tynne skiver jordbær til pynt.



Stek midt i ovnen i 50-60 minutter. (Still evt inn en pinne, når kaken er ferdig skal det ikke sitte igjen noe deig på pinnen). La kaken avkjøle i brødformen (på rist) i 15 minutter. Ha kaken over på rist og avkjøl til du skal spise den.

