

## Franse chocolade-banaan toast / French chocolate-banana toast



### Boodschappenlijstje

1 eetlepel slagroom	1 rijpe banaan
75 gram melkchocolade, in stukjes	1 eetlepel ahornsirop
4 sneetjes knapperig witbrood	1 theelepel vanille extract
3 biologische eieren, M	25 gram boter

### Zo maak je Franse chocolade-banaan toast

Snij de banaan in schijfjes en plet de schijfjes met een vork.  
Doe de gehakte chocolade erbij en meng tot een glad mengsel.

Leg 2 boterhammen op je werkblad.  
Verdeel het banaanmengsel erover en smeer het bijna tot aan de rand uit.  
Leg op elke boterham een tweede en druk ze op elkaar, als een sandwich.

Klop in een diep bord eieren, slagroom, ahornsirop en vanille los.

Smelt de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur.  
Leg een sandwich in het eimengsel zodat één kant bedekt is.  
Draai voorzichtig om, zodat beide kanten doordrenkt zijn met het eimengsel.

Laat de sandwich in de hete koekenpan zakken en bak 1 minuut per kant,  
Goudbruin en als de chocolade begint te smelten is je toast klaar.

Herhaal dit met de tweede sandwich.  
Snij de sandwiches doormidden en bestrooi ze met poedersuiker.

**Bestrooi optioneel met poedersuiker en geef er extra ahornsirop bij**

## Fransé chocolade-banaan toast / French chocolate-banana toast



### Shopping list

1 very ripe banana	1 tablespoon double cream
75g milk chocolate, chopped	1 tablespoon maple syrup
4 slices crusty white bread	1 teaspoon vanilla extract
3 medium organic eggs	25g unsalted butter

### How to make French chocolate-banana toast

Slice the banana into a small bowl and mash it using a fork.  
Add the chopped chocolate and mix it to combine.

Lay 2 slices of bread on your work surface.  
Divide the banana mixture between them, spreading it almost to the edges.  
Top each with a second slice of bread and press together to make a sandwich.

In a soup plate whisk together eggs, double cream, maple syrup and vanilla.

Melt the butter in a large frying pan over medium heat.  
Lay one sandwich into the egg mixture to coat one side then carefully flip it.  
Make sure that both sides of the sandwich are soaked with the egg mixture.

Lower the sandwich into the hot frying pan, cook for about 1 min on each side  
When golden brown and the chocolate has started to melt it is ready.

Repeat with the second sandwich and cut both sandwiches in half to serve.  
Sprinkle with a little icing sugar

**Dust optional with icing sugar and extra maple syrup on the side**