**Banana split**

[vanilleroomijs](https://www.creatief-koken.be/basis/3118.htm)
chocolade-ijs
bananen
of bakbananen
bruine suiker

pure chocolade
nougatine
room
boter
waaiertjes
hagelslag
seizoensfruit

Koop klaargemaakt [**vanilleroomijs**](https://www.creatief-koken.be/basis/3118.htm) en chocoladeijs of maak het zelf. Klop de room op tot een stevige slagroom.

Smelt de chocolade au-bain-marie met een flinke scheut room tot een gladde saus. koop of maak [**nougatine**](basisbereidingen).

Haal de schil van één banaan per tafelgenoot. Halveer de vrucht voorzichtig in de lengte. Vermijd overrijpe exemplaren of kies voor bakbananen. Verhit een pan en leg er een flinke klont boter in. Laat smelten en roer om met een paar eetlepels bruine suiker. Leg er de bananen in op het snijvlak. Laat ze een paar minuutjes bakken, tot de suikers beginnen te karamelliseren.

**Op het bord.** Kies indien voorhanden voor langwerpige ijsschalen. Leg er de gebakken banaanhelften in. Schep daartussen een bolletje vanilleroomijs en een bolletje chocolade-ijs. Steek er een waaiertje tussen.

Overgiet met warme chocoladesaus. Schep of spuit slagroom uit een spuitzak over de ijsbolletjes.

Werk af met hagelslag, nougatine en vers seizoensfruit, zoals hier blauwe bessen en frambozen.