**Warme banaan met hagelslag en vanilleroom**

**Voor 6 personen**

**Benodigdheden:**

* 3 bananen
* 10 el hagelslag
* kaneelpoeder
* 125 ml slagroom
* 1 zakje vanillesuiker

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Snijd de bananen eerst in de breedte en dan in de lengte doormidden.
* Vouw grote vellen aluminiumfolie dubbel. Leg in het midden van elk vel twee stukken banaan en strooi er 1 el hagelslag en kaneel over
* Vouw de foliepakketjes goed dicht en bak ze 15-20 minuten in de oven.
* Klop de slagroom stijf met de suiker.
* Neem de pakketjes uit de oven, maak ze open en schep de banaan voorzichtig in schaaltjes
* Verdeel de achtergebleven hagelslag en het eventuele bakvocht erover.
* Serveer met de slagroom en bestrooi met wat extra kaneel