

## Elvis' Sandwich van de plancha

### Wat heb je nodig?

1 heel robuust brood  
rijpe bananen  
snuf cayennepeper  
40 ml. bruine rum  
5 el. maple sirup  
plakjes bacon  
3 volle el. lichtbruine basterdsuiker  
olijfolie  
scheutje slagroom  
vanille-ijs

Voor de rub:

3 el. donkerbruine basterdsuiker  
¼ tl. kaneel  
¼ tl. cayennepeper

### Wat moet je doen?

- steek de plancha aan en zorg voor meerdere hittezones, zodat de boel niet kan verbranden
- meng de ingrediënten voor de rub door elkaar in een kommetje
- bak de plakjes bacon op de plaat aan beide zijden bruin en krokant en leg ze op keukenpapier
- bestrooi ze direct met de rub (hierna kunnen ze afkoelen)
- verhit een skillet op de plancha en doe hierin de lichtbruine basterdsuiker
- voeg de siroop toe en roer door elkaar
- voeg dan de rum toe en flambeer het geheel even tot de alcohol is verdamppt
- laat inkoken tot een dikke siroop (houd goed in de gaten!)
- haal van de plancha blus eventueel af met een scheutje slagroom
- halveer de bananen in de lengte en bestrijk met wat olijfolie
- gril de bananen aan beide zijden goudbruin in het vet van de bacon
- strooi er een snufje cayennepeper over en zet apart
- snijd het brood in plakken van ca. 2 cm
- schep een flinke klont vanille-ijs op de plancha en bak hierin het brood tot het ijs opgenomen is en de plakjes brood goudbruin

'Bouw' de sandwich: begin met 1 sneetje brood, beleg met bacon en banaan, snuf cayennepeper, rumsaus en sluit af met een tweede sneetje geroosterd brood erop

**Variatie-tip namens Elvis:** grill de sneetjes brood in olijfolie in plaats van ijs en maak eenzelfde sandwich, met als extraatje een laagje pindakaas tussen de bacon en bananen

"Ik zeg: maken de hap"

Ralph de Kok