

## Gruppe: Westafrika 2-Gemeinsam Kochen im Quartier,05.07.2025

### Deutsch Version: Das Rezept für Aloko

Gut gereifte Kochbananen, Pflanzenöl (Raps, Sonnenblume oder Erdnuss), Salz.

Die Kochbananen schälen und in etwa 5 mm dicke Stücke schneiden. Salzen.

Das Öl auf etwa 180°C erhitzen (oder die Fritteuse anschalten).

Die Bananenstücke in das heiße Öl geben. Wenn eine Seite goldbraun ist, die Stücke wenden.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann genießen.

### English Version: Recipe for Aloko

Ripe plantains, Vegetable oil (canola, sunflower, or peanut oil)

Salt.

Peel the plantains and cut them into slices about 5 mm thick. Salt them.

Heat the oil to about 180°C (or turn on your deep fryer).

Place the plantain slices in the hot oil. When one side is golden brown, flip the slices.

Drain on paper towels before serving.

