

Fruitbrochettes met chocoladesaus

Na talloze culinaire omzwervingen in binnen en buitenland heeft Jan Naaijkens Amsterdam tot thuisbasis verkozen. Kort daarna werd het bedrijf "Foodmasters" opgericht.

Jan Naaijkens over Fairfood: *Als horecaondernemer probeer ik zoveel mogelijk te werken met faire producten. Voor onze chocoladebar is het niet ingewikkeld om eerlijke chocolade te krijgen! Maar voor onze buffetten wordt het lastig. Het aanbod is nog niet zo groot dat we volledig fair kunnen werken, maar we zijn goed op weg. Een topgerecht is pas top als er faire producten aan te pas komen! Zowel privé als zakelijk sta ik hier voor. Faire producten voor een betere wereld.*

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 2 Chiquita bananen
- 2 repen Faire Trade Original Chocolate puur à 100 gram per reep
- 2 eosta sinaasappels
- 4 lange satéprikkers
- Eventueel Grand Marnier, poedersuiker en chilipeper
- Serveersuggesties: flensjes of roomijs



Bereiden:

Snij het fruit in gelijke stukken en rijg dit om en om aan de satéprikker
Marineer dit spiesje eventueel met grand marnier, en bestrooi het met een beetje poedersuiker voor een extra zoete smaak.

Breek de repen chocolade in kleine stukjes en smelt dit au bain marie<warm water bad>
Deze warme pure chocolade saus giet je vervolgens lekker over de spiesjes. Serveer met een beetje roomijs of flensjes. De pure chocoladesaus kun je eventueel verrijken met grand marnier of een beetje chilipeper!

Wat is er aan de hand in de bananensector?

Verschillende onderzoeken in Costa Rica, Ecuador en Panama hebben aangetoond dat arbeiders op bananenplantages in grote mate worden blootgesteld aan bestrijdingsmiddelen. Dit leidt onder andere tot schimmelinfecties aan huid en nagels. Mannen hebben daarnaast meer kans op het krijgen van longkanker en vrouwen op het krijgen van baarmoederhalskanker. Ook aandoeningen aan het zenuwstelsel komen vaak voor.

Meer faire gerechten en faire producten vind je op www.fairfood.org