



FEEST - Chocolade bark

met gemengde nootjes en rozijnen

Zin in een eenvoudig te maken en onweerstaanbare lekkernij? Deze smakelijke chocolade 'bark' brengt de volle smaak van gesmolten chocolade samen met de knapperigheid van noten en de zoete toets van gedroogd fruit. Perfect om indruk te maken op je gezelschap – of om gewoon zelf schaamteloos van te genieten! Let op: dit is een dessert (of lekker bij de thee of koffie) en geen volwaardige hoofdmaaltijd.

10 min | 668 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Pure chocolade	g	60	120	160	240
Witte chocolade	g	40	80	120	160
Studentenhaver	g	25	50	75	100

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng twee pannen met water zachtjes aan de kook. Breek de chocolade in stukjes en verwarm au bain-marie (in twee aparte bakjes).
2. Bekleed een platte schaal of bakplaat met bakpapier en schenk de gesmolten pure chocolade erop. Smeer een beetje uit met de bolle kant van een lepel. Schenk/druppel de witte chocolade erover en maak met een satéprikker (of met de achterkant van een kleine lepel) een mooie 'swirl'. Leef je uit!
3. Hak de noten ietsje kleiner, strooi samen met de rozijntjes over de chocolade en laat tenminste 2 uur uitharden buiten de koelkast (anders kan het zijn dat de chocolade dof wordt).
4. Zodra de chocolade is uitgehard kun je het in de koelkast bewaren. Breek de chocolade in stukken en serveer op een mooie schaal.

Tip: Strooi eventueel wat zeezoutvlokken over de chocolade.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

