



# Chocoladefondue

## Ingrediënten

- 300 gram Verkade Kookchocolade
- 0,5 dl slagroom
- 2 eetlepels sterke drank (cognac of Grand Marnier)

### Om te dopen:

- Aardbeien
- Kersen
- Sinaasappelpartjes
- (mini)Banaan
- Ananas
- Mango
- Lange vingers
- Marshmallows
- Soesjes
- Pinda's
- Gedroogde Abrikozen



## Benodigheden

- Fondueset
- Rechaud
- Theelicht
- Vuurvast schaalpje
- Lange vorken of satéprikkers

## Bereidingswijze

1. Smelt de Verkade Kookchocolade volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Roer goed door elkaar tot je een egale massa krijgt.
3. Voeg eventueel de sterke drank toe.
4. Giet de Verkade Kookchocolade in de fonduepan of in een vuurvast schaalpje op een rechaud of theelicht.
5. Serveer met de overige ingrediënten in kleine stukjes gesneden.