

# Chocoladebrokken met zeezout en noten

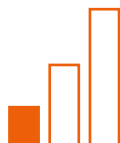
---



6 Portie



15 Minuten



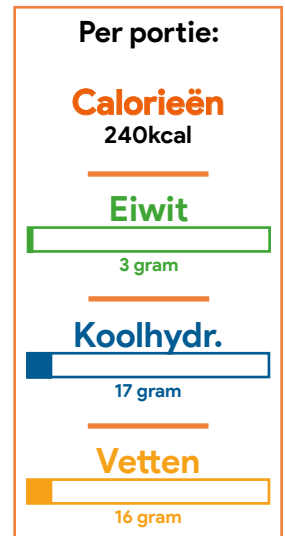
Level 1



# Dessert

## Bereidingswijze chocoladebrokken:

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier en snijd de pecannoten in grove stukken.
2. Smelt de chocolade au-bain-marie en verdeel deze gelijkmatig over de bakplaat. Strooi de pecannoten en zeezout over de gesmolten chocolade.
3. Laat de chocolade in de koelkast opstijven. Breek de afgekoelde chocolade in stukken en leg ze op een schaal. Serveer bij koffie of thee.



## Ingrediënten voor chocoladebrokken:

- 2 Handjes ongebrande en ongezouten pecannoten
- 200g Pure chocolade (minimaal 70%)
- 2tl Zeezout