



Chocolade fondue met Henri Willig Kokoskaas



Ingrediënten

- 3 chocolade repen extra donker
- 1 Henri Willig Kokos kaas
- Verse ananas in stukjes
- Mespuntje chilivlokken
- Kaas ovenschaal
- Kaasschaaf

Bereidingswijze kaas chocolade fondue

Ben je klaar om jezelf te verwennen met iets unieks? Probeer ons chocolade fondue recept met een bijzondere twist: Henri Willig's kokoskaas! Deze combinatie van rijke extra donkere chocolade en de exotische smaak van kokoskaas is perfect voor een gezellige avond. Voeg een vleugje chili toe voor wat extra pit. Dit eenvoudige, maar indrukwekkende recept is een geweldige manier om samen van chocolade en kaas te genieten. Laten we beginnen en duik in de wereld van chocolade fondue!

Bereidingswijze

- 1: Breek de Henri Willig extra donkere chocolade in stukjes. Smelt ze in een kom in de magnetron of au bain-marie.
- 2: Schil met een kaasschaaf de waxlaag / korst van de Henri Willig kokoskaas
- 3: Snij de kokoskaas in blokjes, puntjes of andere vormpjes.
- 4: Snij een ananas in stukjes.
- 5: Je kunt een klein mespuntje met chilivlokjes toevoegen aan jouw chocoladefondue.
- 6: Wanneer de chocolade gesmolten is, kun je de voorverwarmde ovenschaal, vullen met de fondue.
- 7: Doop de stukjes kokoskaas en ananas in de chocoladefondue. Serveer er een goede port of rode wijn bij.

Klaar om zelf chocolade fondue met kaas te maken?

Maak indruk op je gasten met deze unieke chocolade fondue. Voor alle ingrediënten, inclusief onze speciale kokoskaas, bezoek onze webshop. Veel plezier met het maken en genieten van deze heerlijke traktatie!