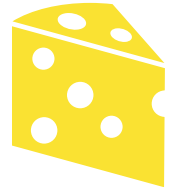


# CHOCOLADE DRUIVEN

met blauwe kaas en port



## Recept :

1. Was de druiven en laat ze 30 minuten in een vergiet drogen;
2. Dep daarna goed droog;
3. Hak de chocolade (70 procent cacao van goede kwaliteit) fijn;
4. Neem een kom die op de rand van een pan geplaatst kan worden;
5. Vul de pan met een laagje water zonder dat de bodem van de kom het water raakt en breng aan de kook;
6. Doe eerst de boter in de kom en dan de chocola;
7. Laat het smelten en roer het glad;
8. Leg de druiven op een groot vel bakpapier op een broodplank;
9. Giet nu de gesmolten chocolade over de druiven;
10. Zet de broodplank met druiven 10 minuten in de vriezer en daarna 30 minuten in de koelkast voor serveren;
11. Serveer de chocolade druiven met de blauwe kaasjes, wat notenbrood en een glaasje port.

Eet smakelijk!

## Benodigdheden :

voor vier personen

- Een mooie tros  
**RODE DRUIVEN**
- 200 gram  
**PURE CHOCOLA**
- 2 eetlepels  
**BOTER**
- 2 à 3 soorten  
**BLAUWE KAAS**
- Eén  
**NOTENBROODJE**
- Een flesje  
**GOEDE PORT**
- Een vel  
**BAKPAPIER**

