

Ingrediënten voor 4 personen

3 dl slagroom, 50 ml melk, 1 vanillestokje, 500 gr pure chocolade fijngehakt, 1 banaan, 3 appels, 3-4 plakjes ananas, vers of uit blik, 150 gr aardbeien

**Tijd:** 10-20 min.

**Smaak:** Zoet

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## chocoladefondue, met fruit

### Vorbereiding

15 minuten

### Bereidingswijze

1. Giet de slagroom en melk in een steelpan. Splijt het vanillestokje overlangs, schraap de zaadjes eruit en voeg ze samen met het stokje toe aan de slagroom. breng het mengsel aan de kook. Haal de pan van het vuur, verwijder het stokje en roer er de chocolade door. Houd de chocoladefondue warm door de steelpan op een grotere pan met lauwwarm water te plaatsen. 2. Snijd het fruit in plakjes of blokjes, afhankelijk van het soort fruit. Laat de aardbeien heel. 3. Prik voor het serveren het fruit op stokjes, leg ze op kleine fondueschaaltjes en plaats die op afzonderlijke borden. Zet de warme chocolade en de rest van het fruit in het midden van de tafel en doop stukjes fruit in de chocoladefondue.

### Serveertips

Varieer met verschillende soorten fruit, afhankelijk van het seizoen.