

Chocolade Fondue

Butterscotchfondue met vanille

🕒 20 minuten
2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 vanillestokje
- 🍷 50 g ongezouten boter
- 🍷 150 ml butterscotch schenkstroop
- 🍷 200 g lichtbruine basterdsuiker
- 🍷 150 ml slagroom

om te dippen

- 🍷 stukjes banaan (met citroensap besprenkeld)
- 🍷 partjes peer (met citroensap besprenkeld)
- 🍷 partjes sinaasappel of mandarijn
- 🍷 in kwarten gesneden verse vijg
- 🍷 partjes nectarine of perzik
- 🍷 krokante koekjes met noten of kokos
- 🍷 poffertjes
- 🍷 cantuccini (Italiaanse amandelkoekjes).

MATERIAAL: chocolade-fonduepotje of vuurvast schaalpje, fonduevorken

ZO MAAK JE HET:

1. Vanillestokje in lengte opensnijden en met mespunt merg eruit schrapen.
2. In fondue- of steelpan boter op laag vuur laten smelten.
3. De vanille, stroop en suiker toevoegen en al roerend in boter laten oplossen.
4. Mengsel nog 2-3 minuten zachtjes doorwarmen.
5. Pan van het vuur nemen en room erdoor mengen.
6. Butterscotchfondue eventueel overdoen in speciaal (voorverwarmd) fonduesetje en op rechaud op tafel zetten

Bron: ah.nl

