

Chocolade Fondue

Drie kleuren chocoladefondue

🕒 45 minuten
4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 flinke tros pitloze rode druiven, in trosjes geknipt
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 2 frizure rode appels, in plakken
- 🍷 2 handperen, in kwarten
- 🍷 2 sinaasappels, in plakken
- 🍷 8 vijgen, doormidden
- 🍷 vijgen/notenbrood, in plakken
- 🍷 1 citroen, rasp
- 🍷 1 sinaasappel, rasp
- 🍷 1 Franse epoisse-kaas (rond bakje)
- 🍷 stukje zachte blauwe kaas
- 🍷 citroen

voor de fondue

- 🍷 300 g melkchocolade, in ministukjes
- 🍷 300 g pure chocolade, in ministukjes
- 🍷 750 ml slagroom
- 🍷 1-2 el sinaasappellikeur (bijv. Cointreau)
- 🍷 snuf kaneelpoeder
- 🍷 snuf kruidnagelpoeder

MATERIAAL: 3 kleine caquelons of hoge ovenschaaltjes voor de chocofondue, een groot rechaud, of 3 kleintjes, grillpan, mooie ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de druiven in trosjes in een ovenschaal.
3. Besprenkel met olijfolie.
4. Rooster 15 minuten tot ze net licht geschroeid zijn.
5. Verwarm een grillpan goed heet voor.
6. Bestrijk de stukken appel, peer en sinaasappel met wat olijfolie en grill 2 minuten per kant.
7. Grill de vijg voorzichtig een minuutje (enkel aan de binnenkant).
8. Laat het fruit afkoelen en leg in een mooie ovenschaal.
9. Zet afgedekt tot gebruik koel weg.
10. Verwarm de oven weer voor op 180°C.
11. Zet het fruit afgedekt met aluminiumfolie in de oven en warm 10 minuten op.
12. Doe het fruit over in een serveerschaal en rasp er citroenschil en sinaasappelschil over.
13. Verwarm intussen de grillpan weer en rooster hierin de sneetjes vijgen/notenbrood.
14. Verdeel intussen de chocolade per soort in een aparte kleine steelpan.
15. Giet bij de melkchocolade en de pure chocolade elk 300 ml slagroom.
16. En voeg bij de witte chocolade 150 ml slagroom.
17. Verwarm heel zachtjes al roerend totdat de chocolade is gesmolten, maar laat niet koken.
18. Breng de witte chocoladefondue op smaak met een scheutje Cointreau, de melkchocolade met wat kaneelpoeder en de pure chocolade met een snuf kruidnagelpoeder.
19. Giet de fondues over in fonduepannetjes, steek de waxinelichtjes van de rechaud aan en zet de fondues op de rechaud.
20. Geef het fruit, de epoisse en het brood erbij.

