

# Chocolade Fondue

## Gezouten karamelfondue met banaan

🕒 minuten  
2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍌 100 ml slagroom
- 🍌 75 g soft fudge karamel
- 🍌 ½ tl grof zeezout
- 🍌 2 bananen
- 🍌 2 kletsmaajors (koekjes)
- 🍌 15 g extra pure chocolade, grof geraspt
- 🍌 1 el kokosrasp

**MATERIAAL:** keukenmachine, saté- of cocktailprikker

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de slagroom en de fudge in een steelpan totdat de fudge is gesmolten.
2. Blijf roeren en laat nog 3 minuten zachtjes koken.
3. Meng het zeezout erdoor en laat 10 minuten afkoelen.
4. Snijd ondertussen elke banaan in 4 stukken.
5. Verkruiemel de koekjes in de keukenmachine of doe in een zak en verkruiemel met een deegroller.
6. Rasp de chocolade grof.
7. Steek een prikker in een stukje banaan, dip in de karamelfondue en vervolgens in koekkruimels, chocoladerasp of kokosrasp.



Bron: [ah.nl](http://ah.nl)