

Kaatjes receptenrubriek

Gezonde en visuele recepten
met weinig ingrediënten

Chocolade aardbeien



Ingrediënten



Resultaat

Ingrediënten:

100 gram chocolade

250 gram aardbeien

prikkertjes

Werkwijze:

1. Heb je wat plek in de keuken?
2. Zijn je handen schoon? Dan kun je beginnen.
3. Gebruik 1 reep chocolade.
4. Breek de reep in stukken.
5. Smelt de chocolade au bain-marie. * (stap 0 – 6; zie onder)
6. Haal de kroontjes van de aardbeien.
7. Aardbeien niet wassen maar wel viezigheid verwijderen.
8. Zijn er rotte of zachte plekjes? Snijd die netjes weg.
9. Dip de aardbeien 1 voor 1 in de gesmolten chocolade.
10. Gebruik daarbij prikkertjes of gebruik die ter versiering.
11. Laat de chocolade op de aardbeien stollen (weer op kamertemperatuur komen).
12. Netjes opruimen.
13. Doe de afwas.
14. Serveer de aardbeien.

Au bain-marie smelten:

0. Kies een pannetje.
1. Doe daarin een bodem water.
2. Breng het water in de pan aan de kook.
3. Hang in de pan een kleiner pannetje of een kom die erin past.
4. De kom of pan moet net boven het water hangen.
5. Doe de stukjes chocolade in de kom. Roeren.
6. Na een minuut of vijf is de chocolade gesmolten.

Karen den Dekker is kookpedagoog en is gespecialiseerd in autisme. Haar zoon van 10 heeft klassiek autisme. Ze heeft kookgroepjes voor kinderen en jongeren in haar praktijk in Geldrop. En ze geeft kookbegeleiding bij volwassenen aan huis. Ze geeft individuele begeleiding aan (extreem) kieskeurige eters. Ze maakte een visueel kookboek | **Autisme & koken. Stap voor stap kookboek voor kinderen en jongeren** | en won daarmee een Nederlandse kookboekenprijs.

Website: www.inkaatjeskeuken.nl