

# JORDBÆR DYPPE I CHOKOLADE

Flotte og lækre jordbær dyppet i smeltet chokolade og drysset med pistacienødder.

•

Til

- 20 jordbær
- 100 g mørk chokolade
- 25 g pistacienødder (de usaltede er flottest, men saltede kan også bruges)

Skyl jordbærerne og lad dem dryppe af. Læg dem på et stykke køkkenrulle, så de kan tørre helt (det er vigtigt at de er helt tørre).

Hak chokoladen groft og kom den i et ildfast fad. Sæt fadet i ovnen ved 50 grader i ca. 20 minutter eller til chokoladen er smeltet.

Hak pistacienødderne.

Dyp jordbærerne i den smeltede chokolade og drys med pistacienødder.

Lad chokoladen størkne helt inden servering - så er de bedst. De kan også laves dagen i forvejen.

