

## Chocoladeblaadjes

Seizoen: hele jaar door

### Dit heb je nodig

De grootte van de blaadjes bepaalt hoeveel chocolade je nodig hebt. Met 250 g chocolade maak je ongeveer 20 chocoladeblaadjes.

### Dit moet je gebruiken

- Blaadjes: liefst dikke, wasachtige blaadjes van niet-giftige bladeren met zichtbare nerven en een steeltje, zoals klimop. In de herfst of zomer heb je meer keuze: eik, haagbeuk, beuk,...
- Houten plank
- Kookpot
- Warmtebestendig kommetje
- Keukenpenseel

### Zo maak je het

- Was de blaadjes
- Leg de blaadjes met de onderkant naar boven op de keukenplank
- Breek de chocolade in stukjes en smelt die au bain-marie: doe de chocolade in het kommetje, dat in de kookpot met warm water staat.
- Doop het penseel in de gesmolten chocoladen en bestrijk de onderkant van de blaadjes met chocolade. Let erop dat het steeltje vrij blijft en er niet te veel chocolade op de andere kant van het blaadje terecht komt. Dan is het makkelijker de blaadjes straks los te trekken.
- Zet de blaadjes in de koelkast tot de chocolade gestold is.
- Bestrijk de blaadjes een tweede keer met chocolade, zodat de chocolade laag dikker wordt.
- Zet de blaadjes weer in de koelkast tot de tweede laag chocolade gestold is.
- Nu komt het moeilijke: je moet de blaadjes voorzichtig lostrekken van de chocolade, want de blaadjes eten we natuurlijk niet op. Je begint het beste bij het steeltje.

