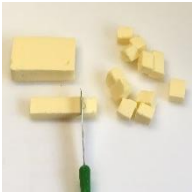
Chocolade spekken

Wat heb je nodig

200 gram chocolade (puur)
50 gram boter
200 gram spekken
boter om in te vetten



Vet een schaal met platte bodem in met boter.
Leg bakpapier in de schaal en druk het wat aan.
Snijd de boter in stukjes.

Snijd de spekken in kleine stukjes en leg ze op een bord.
Breek de chocolade in stukjes.
Doe de stukjes chocolade en de boter in een kleine pan.

Doe een laagje water in een grotere pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Hang de pan met chocolade in de grotere pan.
De bodem van de kleine pan, mag niet in het water hangen.

Laat de chocolade langzaam smelten.
Roer af en toe in de chocolade.
Als de chocolade helemaal gesmolten is, de kookplaat uitzetten.

Giet de gesmolten chocolade in een schaal.
Doe de gesneden spekken bij de chocolade.

Roer alles heel goed door elkaar.
Doe het chocolademengsel in de beklede schaal.
Strijk de bovenkant glad.

Dek de schaal af met plastic folie.
Zet de schaal minstens 2 uur in de koelkast.
Haal de chocolade uit de schaal en leg het op een snijplank.
Snijd de chocolade in stukken.