



Gegrilde aardbei-cakespiesjes met witte chocolade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 eetlepel roomboter
1 eetlepel suiker (of honing)
200 gram aardbeien (gehalveerd)
3 plakjes hotelcake
5 gram witte chocolade
muntblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng de gesmolten boter met de suiker of de honing. Wentel er de aardbeien in.
- 2.** Snij de plakken cake in 12 blokjes van 2 bij 2 centimeter.
- 3.** Rijg de aardbeien en de blokjes cake om en om aan vier spiesjes. Leg ze 2 à 3 minuten per kant op het hete rooster van de barbecue.
- 4.** Smelt de chocolade in de microgolfoven (of doe de chocolade in een vuurvast kommetje en zet mee op de barbecue, zodat de chocolade langzaam smelt).
- 5.** Leg de spiesje op een mooie serveeschaal en druppel er de chocolade over. Werk af met de munt en serveer.