

Jordbær med chokolade

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

8 minutter

Samlet tid

18 minutter

Ingredienser

- 1 bakke jordbær
- 60-70 g chokolade
- 1 dl hasselnødder

Sådan gør du

1. Skyl dine jordbær og lad blot det grønne sidde på
2. Tænd ovnen på 200 grader og kom hasselnødderne på en bageplade beklædt med bagepapir. Giv dem omkring 8 minutter i ovnen
3. Tag pladen ud og fjern nu skallerne fra hasselnødderne. De er selvfølgelig meget varme, så det er måske nemmest at komme dem i et viskestykke og gnide dem mod hinanden her i. Så falder skallerne af
4. Kasser skallerne og hak nødderne fint
5. Smelt chokoladen (jeg smelter over vandbad)
6. Dyp jordbærerne i chokolade og bagefter i de hakkede afskallede hasselnødder. Lad dem køle og server