

Chokoladekonfekt med sojasauce

Samlet tid **140 min.** 140 min. Arbejdstid

Næringsindhold:
209 kJ / 49 kcal

Fedt: **3,3 g** Protein: **0,6 g**
Kulhydrater: **4,3 g**

INGREDIENSE

R

20 Portioner

140 g mørk chokolade
60 ml fløde
1 tsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
2,5 spsk. kakaopulver

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Hak chokoladen groft, og smelt den i et varmt vandbad. Rør fløden og sojasaucen i. Hæld chokoladeblandingen i en form (ca. 10 x 10 cm) foret med husholdningsfilm. Dæk formen til, og stil den i køleskabet i mindst 2 timer.

Step 2

Tag chokoladeblandingen ud af formen, skær den i ca. 2 x 2 cm store tern, og drys stykkerne med kakaopulver på alle sider. Kan for eksempel serveres som tilbehør til friske bær pyntet med mynteblade.