

VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

TOELICHTING

Een heerlijke, romige fudge met stiekem heel wat gezonde ingrediënten erin verstoppt. Houd je echt niet van bietjes, gebruik dan iets minder in het recept. Maar ik belof je, dit vindt iedereen lekker. En het is ook nog eens supersimpel om te maken. Ideaal om achter de hand te hebben wanneer er onverwacht bezoek op de stoep staat.

ZO MAAK JE HET

Week de pruimen 15 minuten in warm water, giet af en snijd in kleine stukjes. Smelt de chocolade au-bain-marie. Voeg alle ingrediënten, behalve de chocolade en pistachenoten, toe aan een hoge beker en pureer met een staafmixer tot een egaal geheel. Je kunt dit ook in de keukenmachine doen. Schep de gesmolten chocolade door het bietenmengsel. Doe dit vlot want de chocolade stolt vrij snel. Verdeel in een bakvorm en druk met de bolle kant van een lepel plat. Verdeel de pistachenoten erover en druk aan. Zet voor minimaal een uur in de koelkast. Snijd hierna in kleine vierkantjes. De fudge is ook prima in te vriezen.

DIT HEB JE NODIG

voor 16 stuks

- 100 gram rode bietjes, gaar
- 100 gram 90% chocolade
- 25 gram gedroogde pruimen
- 50 gram kersen, vers of diepvries
- Hand geroosterde pistachenoten, gedopt en grof gehakt
- Bakvorm of schaal van ongeveer 15x15 cm, bekleed met vershoudfolie

