

# PRUIMBONBONS MET PISTACHE KRUIMELS

## VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

### ZO MAAK JE HET •

Smelt de chocolade au-bain-marie met het zeezout. Stamp de pistachenoten fijn in een vijzel of gebruik een scherp mes. Pak een pruim met een keukentang of pincet en wentel een paar keer door de gesmolten chocolade. Leg op een bakpapiertje en ga zo door tot alle pruimen op zijn. Bestrooi de bonbons met de pistachekruimels op de nog zachte chocolade. Laat in de koelkast minimaal een uur uitharden. Je kunt ze ook prima invriezen.

**TIP:** Roer een theelepel sinaasappelrasp door de gesmolten chocolade.

### DIT HEB JE NODIG

voor 20 kleine, of 10 grote bonbons

- 125 gram gedroogde pruimen
- 70 gram 70-85% chocolade, in kleine blokjes
- 20 gram pistachenoten, geroosterd
- Snufje zeezout

