

## Vuurwerk-fruitstokjes met chocoladesaus / Firework Fruit Kebabs with chocolate sauce



### Boodschappenlijstje

een Galia meloen  
druiven  
mandarijnen  
ananas  
mango  
aardbeien  
banaan

### Voor de chocoladesaus

100 - 150 gram Tony's melkchocolade  
75 ml melk  
75 ml slagroom

satéstokjes

**optioneel:** versiering

### Zo maak je fruitstokjes met chocoladesaus

Was, pel en snij het fruit en snij de onderkant van de meloen, dan staat hij stabiel.

Rijg het fruit aan de stokjes en steek de stokjes in de meloen, ga door tot het fruit op is.

### De chocoladesaus

Hak de chocolade.

Schenk melk en room in een pan en breng het tegen de kook.

Draai het gas laag, doe de chocolade in de pan en laat het al roerend smelten.

Giet de chocolade in kleine bakjes en geef het bij de fruitstokjes.

## Vuurwerk-fruitstokjes met chocoladesaus / Firework Fruit Kebabs with chocolate sauce



### Shopping list

a Galia melon  
grapes  
tangerines  
pineapple  
mango  
strawberries  
banana

### For the Chocolate Sauce

100 - 150g Tony's milk chocolate  
75 ml milk  
75 ml double cream

wooden skewers

**optional:** decoration

### How to make Fruit Kebabs with Chocolate Sauce

Wash, peel and cut the fruit and cut the bottom of the melon, then it will stand stable.

Lace the fruit onto the skewers and insert the skewers into the melon.

Continue until the fruit is gone.

### How to make the chocolate sauce

Chop the chocolate.

Pour milk and cream into a saucepan and bring to a boil.

Turn the gas to low, put the chocolate in the pan and let it melt while stirring.

Pour the chocolate into small bowls and give it on the side, with the fruit kebabs.