

## Hvad skal jeg bruge?

### Ingredienser



1 bakke store jordbær med stilk



150 g chokolade



200 ml vand

Du kan både bruge mørk, lys eller hvid chokolade så vælg din mors yndlingsvariant eller brug flere forskellige slags.

### Redskaber



Lille gryde



Røreske



Kop



Lille skål



Serveringstallerken



Målebæger

## Fremgangsmåde

Vask dine hænder og læs opskriften igennem inden du går igang.

1



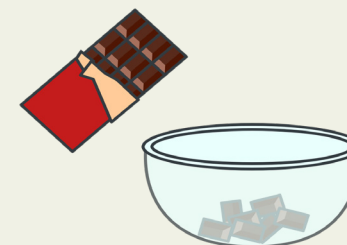
Skyld jordbærrene grundigt men lad stilkene sidde på.

2



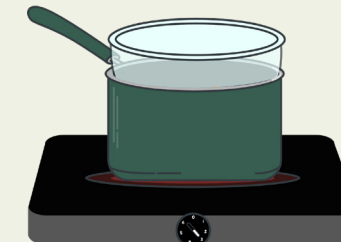
Bring vandet i kog i en lille kasserolle.

3



Knæk chokoladen i små, lige store stykker og hæld den i en glas eller porcelænskål som er større end kasserollen.

4



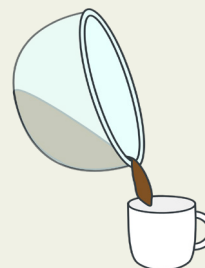
Når vandet koger skrues det lidt ned og skålen med chokoladen stilles oven i kasserollen.

5



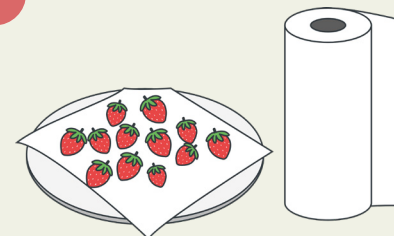
Rør rundt i skålen mens dampen fra det kogende vand smelter chokoladen. Pas på at der ikke kommer vand i skålen med chokolade.

6



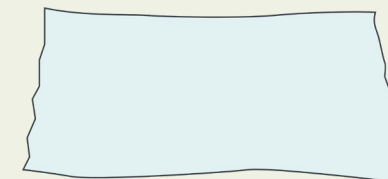
Hæld den smeltede chokolade over i en kop.

7



Sørg for at jordbærrene er helt tørre.

8



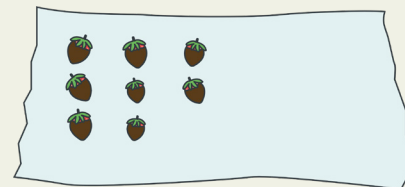
Læg et stykke bagepapir klar på køkkenbordet.

9



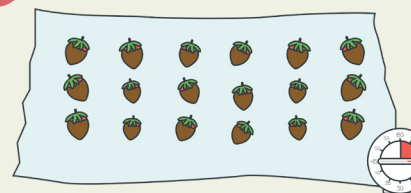
Tag fat om stilkene på et jordbær og dyp bærret ned i koppen med chokolade. Lad overskydende chokolade drøbe tilbage i koppen.

10



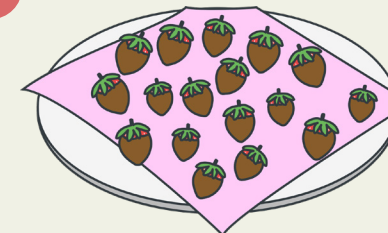
Læg det chokoladedykkede bær forsigtigt over på bagepapiret. Fortsæt sådan med alle bærrene.

11



Lad bærrene ligge på bagepapiret i ca. 15 minutter mens chokoladen størkner.

12



Anret de chokoladedykkede jordbær flot på en tallerken og server dem for din mor - Måske får resten af familien også lov til at smage?