



## Nagerecht

# Kubus van chocolade, stroop van witte port en pistache-ijs

### Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
88620	Kubus van chocolade, Loustain	75 gr
108370	Roomboter koek choco dip, Alex Meijer	8 gr
162498	Chinese vijfkruiden, Sligro Spice Market	1 gr
83577	Roomijs, pistache, Sanissimo premium	30 ml
141192	Witte portstroop, Ernesto	3 ml
106945	Pecannoten, Daendels	2 gr
352177	Pétale chocolat noisette, Didess	1 st

### Bereidingswijze

#### Mise-en-place

- Laat de chocoladekubus een halve dag ontdooien in de koeling of 30 minuten op kamertemperatuur.

#### Bereiding

- Dresseer de chocoladekubus op bord en laat deze op temperatuur komen.
- Hak de choco chip cookies fijn met een keukenmachine en voeg hier het vijfkruidenpoeder aan toe.
- Strooi de crumble op het bord en knijp hierop een bolletje pistache-ijs.
- Maak het gerecht af met de witte portsiroop, de pecannoot en het chocoladekrokantje.

*Tip: Om het gerecht nóg mooier te maken kunt u de pecannoot bespuiten met zilver- of goudspray.*

**Adviesprijs:** € 12,50  
**Brutomarge\*:** 68 %

**Mise-en-place:** geen  
(excl. ontdooitijd)  
**Bereidingstijd:** 4 minuten

**Wijnsuggestie:**  
Rivesaltes Gerard Bertrand  
Art.nr. 257961

\*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.