

# Soepje van chocolade, calvados, zeezout en appel en duindoornbes



## Ingredienten

- 200 gr goede pure chocolade
- 2 dl appelsap
- 2 stoofappels
- 1 granny smithappel
- 80 gr duindoornbes of aalbes
- 50 gr rietsuiker
- 1 dl Calvados
- 50 gr boter
- 1 kl zeezout

## Bereiding

Cocolade in bain-marie smelten.

Stoofappels, schillen, in schijfjes snijden, aanstoven in boter, bestrooi met rietsuiker en flambee met de calvados.

Verwijder de appels, pan bliusse met appelsap, gesmolten chocolade en zeezout toevoegen.

Granny smith in julienne snijden.

Schik gestoofde appel met de juliennen en de duindoornbes in een diep bord en dien op met de chocolade.