

Op deze pagina steken we de handen uit de mouwen.

Proefjes, knutselen, koken ... Doe je mee?

# pralines

Word jij ook vrolijk van chocolade? Dan ben je niet alleen. Heel wat mensen vinden het een echte lekkernij. België kent een traditie van chocolade. Wij maken eenvoudige pralines.



## Drie - twee - één, start!

### Stap 1



> We smelten de chocolade *au bain-marie*. Vul hiervoor een kookpot met water. Plaats de glazen kom in de pot met water. Opgelet: zorg ervoor dat het water niet overloopt! Zet dan de pot met kom op het fornuis. Het water in de pot zal opwarmen.

### Stap 2



> Breek de chocolade in kleine stukjes. Doe ze in de glazen kom. Roer heel voorzichtig door de chocolade. Je zal zien dat ze langzaam smelt. Begint het water te koken? Zet het vuur dan iets lager. Let op dat je je niet verbrandt.

### Stap 3



> Scheur een stuk bakpapier af. Leg het op een bord of bakplaat. Is de chocolade gesmolten en blinkt ze? Dan kunnen we beginnen aan onze pralines.

## Dit heb je nodig

- 100 gram chocolade
- 100 gram gepofte **quinoa**
- een handvol noten en/of rozijnen
- bakpapier
- een kookpot
- een glazen kom



### Stap 4



> Gebruik de helft van de gesmolten chocolade. Maak met een lepel rondjes chocolade op het bakpapier. Versier deze rondjes met noten en/of rozijnen.

### Stap 5



> Neem de gepofte quinoa. Doe ze bij de rest van de gesmolten chocolade in de kom. Meng dit goed door elkaar.

**Je kan de quinoa ook vervangen door gepofte rijst of cornflakes!**

### Stap 6



> Maak kleine hoopjes met het quinoa-chocolade mengsel. Doe dit tot alles op is. Laat afkoelen in de koelkast. En dan ... smullen maar!



**Verwen iemand die je graag ziet met een zakje zelfgemaakte pralines!**



## Au bain-marie

*Au bain-marie* is een Franse term. Het betekent: 'in het bad van Marie'. De term wordt vooral in de keukens gebruikt. Eigenlijk betekent het dat je een kom in een waterbad zet. Dat waterbad wordt meestal verwarmd. Zo kan de tempera-

tuur in de kom nooit boven 100 graden zijn. Daardoor kunnen de ingrediënten in de kom niet verbranden. Dat is belangrijk voor bijvoorbeeld chocolade. Of bij voedsel dat vooraf bereid is (zie foto). Je kan ook ijs in het waterbad doen. Dan kan je snel gerechten afkoelen.