

Chokoladesovs ca. 4 prs.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
3 dl sødmælk 200 g mørk chokolade 1 knips salt evt. smag - f.eks. skallen af en appelsin Krydderiblanding, der kan tilsættes ovenstående: Skallen af en økologisk appelsin 1 kanelstang 10 kaffebønner 5 hel kardemomme 1 "brugt" vaniljestang med marven skrabet ud	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Hak chokoladen fint 4. Bring mælken i kog sammen med salt og evt. appelsinskal 5. Hæld den varme mælk over chokoladen lidt efter lidt til chokoladesaucen er blank 6. Klar til servering 7. Eller med krydderier: Hak chokoladen fint 8. Hæld de øvrige ingredienser op i den kolde mælk sammen med salt og bring det til kogepunktet. 9. Har du travlt, kan du sagtens hælde det over chokoladen gennem en si. 10. Du kan også give saucen endnu mere smag ved at lade den trække et kvarter og koge det op igen, inden du hælder det over chokoladen. 11. Server chokoladesaucen til is, frugt eller hvad du har lyst til.
Redskaber	