



## RECEPT FRÅN JSp

### Chokladtapas Tropical Suprise

#### Ingredienser:

Chocolate Santander 36%, salta Macadamianötter el. Cashewnötter, flytande tropisk honung (gärna Akacia), sultanrussin, soltorkade aprikoser, färsk lime.

#### Gör så här:

Mixa allt fint utom choklad & lime. Bryt chokladen i bitar om du inte använder Discs/Covertyr. Toppa röran på chokladen och pressa färsk limejuice över.

**Till detta är det gott att servera ett glas Tokaji eller Sautern Vin.**

### Choklad & Parmesannjutning

#### Ingredienser:

Chocolate Santander 70%, Riven Parmesanost, Parmesanost i bit, Griottines Körsbär, Fiaba Forest Honeydew honung.

#### Gör så här:

Mixa allt fint utom Parmesan i bit. Skiva osten i tunt i lagom stora tapasbitar. Toppa röran på ostskivorna.

**Till detta serveras gärna ett gott Amaronevin.**

### Chokladtapas Blue Cheese

#### Ingredienser:

Chocolate Santander 70%, Ädelost (typ Kvibille), lite grädde och Edinburgh Blackcurrant Preserve.

#### Gör så här:

Rör eller mixa ädelosten med grädde till lagom konsistens. Bryt chokladen i bitar. Spritsa osten på chokladbitarna och toppa med Edinburgh Blackcurrant Preserve.

**Till detta serveras gärna ett gott portvin eller ett fruktigt och fylligt rödvin.**

### Salt chokladsoppa

#### Ingredienser:

Limeblad (torkade), stjärnanis, kycklingfond, färsk ingefära, morötter, vitlök, gul lök, Chipotle chili, röd peppar champinjoner, Chocolate Santander 70%, olivolja, maizenaredning (mörk), salt, svartpeppar.

#### Gör så här:

Skala och skär gul lök, vitlök, ingefära, champinjoner samt morötter i stora tärningar. Skär den röda pepparn och chipotle chilin i små bitar (ta bort alla kärnor). Sautera detta i olivolja, när grönsakerna börjar mjukna något, håll över kycklingfonden, tillsätt limeblad och stjärnanis, på med lock och låt detta sjuda tills grönsakerna blivit "mosiga". För en "kraftigare" soppa passera grönsakerna, annars silas alltsammans bort.

Smaka av soppan med salt, svartpeppar samt Chocolate Santander 70%, tills du är nöjd med smaken, red sedan soppan med mörk maizenaredning till lagom konsistens. Soppan kan serveras både som varm eller kall.

**Till detta serverar du med fördel ett halvtorr vitt vin.**

**Lycka Till!!**

*Johanna & Stefan*