

Choco Egnogg

totale tijd **10 min.** 5 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.209 kJ / 289 kcal

INGREDIËNTEN

2 porties

2	eidooiers
40 ml	muntsiroop
400 ml	melk
2 scheutjes	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2 tl	gemalen kaneel
2 tl	gemalen nootmuskaat
4 el	ongezoet cacaopoeder
2 el	slagroom
	Glanzende blauwe suikerparels voor decoratie
2	muntblaadjes (de bovenste blaadjes van de plant, circa 1 cm lang)

VOORBEREIDING

Stap 1

2 eidooiers - **40 ml** muntsiroop - **400 ml** melk - **2 scheutjes** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 tl** gemalen kaneel - **2 tl** gemalen nootmuskaat - **4 el** ongezout cacaopoeder
Meng alle ingrediënten behalve de eidooiers in een kookpan en verhit langzaam tot een rijke warme chocolademelk. Voeg dit mengsel daarna langzaam bij de eidooiers terwijl je blijft roeren met een garde om te temperen. Doe het mengsel terug in de kookpan en verhit opnieuw langzaam tot het heet is.

Stap 2

2 el slagroom - Glanzende blauwe suikerparels voor decoratie - **2** muntblaadjes (de bovenste blaadjes van de plant, circa 1 cm lang)
Giet het mengsel in mokken en top af met slagroom, blauwe suikerparels en muntblaadjes.