

# Chocolade-sojasaus-konfijt

totale tijd **140 min.** 140 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):  
**209 kJ / 49 kcal**

Vetten: **3,3 g** Eiwitten: **0,6 g**  
Koolhydraten: **4,3 g**

## INGREDIËNTE

### N

**20 porties**

**140 g** pure chocolade  
**60 ml** room  
**1 theelepel** Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Sojasaus  
**2,5**  
**eetlepels** cacaopoeder

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Hak de chocolade in grove stukjes en laat ze smelten boven een heet waterbad. Roer de room en sojasaus erdoor. Giet het chocolademengsel in een met folie beklede vorm (ongeveer 10 x 10 cm) en laat het koel en afdekt staan in de koelkast voor minstens 2 uren.

### Stap 2

Maak het chocolademengsel los van de vorm, snijd het in blokjes van ongeveer 2 x 2 cm groot, bestrooi het met cacaopoeder en serveer het naar wens met verse bessen gegarneerd met mun.