



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 12 muntblaadjes
- 4 kiwi's
- 275 gram witte chocolade
- 300 ml slagroom
- halve theelepel versgemalen zwarte peper

Bereiding.

Leg 4 muntblaadjes even apart voor de garnering, hak de rest fijn. Schil de kiwi's en snijd er dunne plakjes van. Breek de chocolade in stukjes en doe ze in een ovenvaste schaal, boven een pannetje met water wat tegen de kook aan zit. De bodem van de schaal mag het water niet raken. Smelt zo de chocolade en zet daarna op een koud werkblad om ze weer iets te laten afkoelen.

Klop de slagroom half stijf.... pas dus op! Schep hiervan 2 eetlepels door de gesmolten chocolade. Spatel daarna het chocolademengsel door de slagroom. Schep de peper en de gehakte munt erdoor. Verdeel de kiwiplakjes over 4 mooie glazen, maar houd 4 plakjes voor de garnering. Schep het chocolademengsel op de plakjes kiwi in de glazen en zet ze zeker 1 a 2 uur koud weg in de koelkast. Serveer vlak voor het opdienen dit dessert gegarneerd met een plakje kiwi en een blaadje munt.