

Witte chocolade citroen fudge met nougatine

Door Yvonne van Houtum

Goed voor 50 stukjes fudge

Ingrediënten

- 450 gram witte chocolade
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 1 citroen
- 50 gram nougatine

Method

1. Doe de inhoud van het blikje gecondenseerde melk in een steelpannetje en zet het deze op laag vuur. Breek de witte chocolade in stukken en voeg toe aan de gecondenseerde melk. Roer door totdat alle chocolade is gesmolten.
2. Rasp de schil van de citroen en voeg samen met het sap van een halve citroen toe aan het gesmolten chocolademengsel.
3. Bekleed een ovenschaal met bakpapier en giet het mengsel hier in. Strooi de nougatine over de fudge, druk voorzichtig een beetje aan, en zet vervolgens in de koeling. Haal na 4 uur de witte chocolade citroen fudge uit koeling en snijd de fudge in blokjes.
4. Deze zachte, romige witte chocolade fudge combineert heerlijk met een fris, fruitig en licht zuur witbier zoals **Blanche De Namur 4,5%** of ga voor de klassieke combinatie van witte chocolade en framboos, en kies voor een friszure **Bacchus Framboise 5,0%**.



Blanche de Namur

Wit | 4,5%

Bacchus Framboise

Kriek & Fruit | 5,0%