

# pure chocola en kers

Deze is voor momenten dat alleen het beste goed genoeg voor je is. Nestel jezelf dus op de bank, zet de televisie aan en kijk een Franse film noir of een intelligent programma over de renaissance. Iets met klasse in elk geval. En regel iemand in de keuken om dit voor je te maken, dat ga je natuurlijk niet zelf doen. Pure kwaliteit.

## dit heb je nodig:

2 appels  
10 kersen  
½ banaan  
50 g pure chocolade

## zo maak je het:

Snij de appels in stukken, doe ze in de sapcentrifuge en giet het sap in de blender. Snij de kersen in stukjes nadat je de pitten hebt verwijderd. Snij de banaan in stukjes en doe deze met de kersen in de blender. Laat alles blenden. Smelt de chocola in een schaalje boven een pan zacht kokend water. Voeg de gesmolten chocolade toe aan de ingrediëntenmix en laat het nog een keertje draaien. Voor twee porties (maar dat betekent niet dat je het met iemand moet delen).

*Met morelkersen smaakt dit nog beter. Een schuldgevoel over het hoge verwen gehalte van dit sapje is niet nodig: pure chocolade bevat antioxidanten die je bloeddruk helpen verlagen.*