Appelschijfjes met dip van chocolade en karamel



Ingredienten voor 2 Personen

4	Hazelnoten
1	Appel
50 g	Karamelsaus
50 g	Choco puur
4 theelepels	

Bereiding

1. Pel de hazelnoten en hak in kleine stukjes. Doe in een kommetje.
2. Snijd de appel in acht dikke schijven en prik ze op lange stokjes.
3. Dip de helft van de appelschijven in de karamelsaus en vervolgens in het kommetje met de hazelnoot.
4. Dip de andere helft in de choco en vervolgens in de kokosschilfers.