

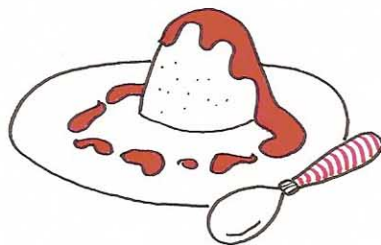
Panna cotta met bosvruchten coulis (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

Wachtijd: 3 à 4 uur (opstijven)

Nodig:

- 250 ml slagroom
- 250 ml volle melk
- 50 g suiker
- 3 blaadjes gelatine
- 1 vanillestokje



Coulis

- 150 g bosvruchten (diepvries)
- 3 el suiker

Doen:

Doe melk en room in een pan. Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap het zwarte binnenste eruit. Doe stokje & schraapsel in de pan, plus de suiker. Breng op laag vuur aan de kook en laat 5 minuten heel zachtjes koken.

Laat intussen de gelatine weken in koud water en maak de coulis. Knijp de blaadjes goed uit en roer ze (van het vuur af) door de hete room. Spoel 4 kopjes om met koud water en giet de hete room erin. Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om op te stijven (3 à 4 uur)

Gladdesaus?
De staafmixer!

Tip!

Wel even een
hoge kom
nemen

Sanders zit je
hele keuken
onder de
rode spetters...

Coulis:

Zet het bevroren fruit met 3 el suiker 2x 1 minuut in de magnetron, goed roeren.



Serveren:

Steek met een scherp mesje de randjes los, zet een bord op het kopje en draai beide om. Even schudden, til de kopjes op. Serveer met koude of warme coulis.