

# PANNA COTTA MET VANILLE EN RODE VRUCHTEN

JUNI 23

Benodigdheden : voor **4** personen

Voor de coulis:	400	gr	Rode vruchtenmix – mag ook uit de diepvries
	2	el	Suiker
Panna cotta :	6	dl	Room – 35 % vet
	60	gr	Suiker
	1	st	Vanillestokje (eventueel 1 zakje vanillesuiker)
	2	blaadjes	Gelatine

Afwerking : Rode vruchten naar wens en seizoen.

Bereidingstijd: 30 minuten + 4 uur diepvries en 1 uur ontdooien

## Werkwijze :

Laat 2 gelatine blaadjes weken in koud water.

Doe 6 dl room van 35% vet samen met 60 gr suiker in een pannetje.

Snij 1 vanillestokje overlangs in twee en schraap de zaadjes eruit. Doe alles bij in de pan.

Breng zachtjes aan de kook en laat 3 minuten sudderen.

Laat nog even rusten en haal het vanillestokje uit de room.

Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze op in de room.

Blijf kloppen tot ze goed zijn opgelost.

Laat de panna cotta nog wat afkoelen.

Prettig om te doen is: giet de room in siliconen muffinvormpjes en zet ze 4 uur in de diepvries.

Ontvormen gaat dan makkelijk – je legt ze elk op een bord, zet er een kommetje over en laat een uur ontdooien.

Geen vormpjes? Geen nood, je kan de room ook in mooie glazen gieten en gewoon in de koelkast in ong. 2-3 uur laten opstijven.

Coulis: doe 400 gr rode vruchtenmix (evt uit de diepvries) in een pannetje samen met 2 eetlepels suiker en 4 el water.

Breng zachtjes aan de kook en laat 2 minuten pruttelen.

Laat afkoelen.

Geen goesting om dat te doen? Koop een doosje coulis uit de diepvries.

Werk nog af met verse rode vruchten naar keus en seizoen.

Dit is altijd feest.

Smakelijk eten.

=====