

Recept

Panna Cotta met clementines en dadels

Benodigheden

- ✓ 3 blaadjes witte gelatine
- ✓ 250 ml slagroom
- ✓ 2 zakjes vanillesuiker
- ✓ 75 gram suiker
- ✓ 150 gram griekse yoghurt
- ✓ 6 clementines
- ✓ 6 verse dadels zonder pit
- ✓ 1 limoen
- ✓ 4 eenpersoons puddingvormpjes licht ingevet



Bereiding

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Breng in een pan 100 ml van de room aan de kook en los de vanillesuiker en 50 gram suiker er al roerend in op. Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en los de blaadjes een voor een al roerend op in de hete room. Laat het roommengsel afkoelen tot het dik wordt. Klop de rest van de slagroom in een kom bijna stijf. Spatel de yoghurt en het gelatinemengsel er doorheen. Schenk dit mengsel in de vormpjes en laat in de koelkast in 1 tot 2 uur stevig worden. Pel de clementines en verwijder de vliesjes rond de partjes. Snijd de dadels in stukjes. Pers de limoen uit en los de resterende suiker al roerend op in het limoensap. Schep in een kom de partjes clementine met de dadels en het limoensap door elkaar. Laat dit een uur intrekken. Maak met een scherp mesje de Panna Cotta los van de vormpjes. Keer de Panna Cotta op vier borden. Schep het clementinemengsel erover.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 6

EET SMAKELIJK!

