LYCHEE PANNA COTTA MET BASTOGNE KRUIMEL EN VERSE MANGO



Eetmoment: Bijgerecht
Behoefte: Snel, Comfortfood
Soort: Vegetarisch

We kunnen er nog heel even van genieten, maar het seizoen zit er helaas bijna op. Lychee is een vrucht die niet door iedereen wordt gegeten of gebruikt. Het is een hele smaakvolle vrucht, zachtkruidig en toch stevig van smaak. Deze week gaan we hem gebruiken in een smaakvol dessert die je in je gedachten half mee neemt naar subtropische temperaturen. Een Italiaans dessert met een vleugje exotische smaak. Panna Cotta betekent letterlijk gekookte room en veel mensen zijn er dol op! Heel veel succes met dit smaakvolle dessert





dheden voor 3-4 personen:

otta

- 200 ml. kokosmelk
- 250 ml. slagroom
- Sap van 25 lychee (a 50 ml)
- 60 gr. kristalsuiker
- 0,5 th. vanille extract
- 4 gelatine blaadjes
- 2 bastogne koekjes, verkruimeld
- 1/3 mango, in kleine blokjes gesneden.
- Paar blaadjes munt

1) De perfecte Panna Cotta wiebelt nog een beetje, nadat je hem hebt gestort. Best een klus om dit voor de eerste keer goed te krijgen! Maar niet getreurd, oefening baart kunst. Week allereerst de gelatine blaadjes in koud water. Doe ondertussen de kokosmelk, slagroom, kristalsuiker en de vanille extract in een steelpanntje.

2) Snijd vervolgens alle lychees door midden en vang alles in een kom op. Voeg daar ook het vruchtvlees van de lychee toe, nadat je hem hebt ontpit. Met een staafmixer pureer je het lychee mengsel fijn. Doe het lychee pulp in een vergiet en zet deze boven het steelpannetje. Druk met een lepel het vocht uit het pulp. Nadat het vocht is opgevangen, zet je het steelpannetje op het vuur en roer je het mengsel langzaam aan de kook. Zodra het roommengsel zijn kookpunt heeft bereikt, haal je het van het vuur af en voeg je de gelatine blaadjes toe. Knijp deze wel eerst even uit.

3) Schenk het roommengsel in kleine glaasjes (3-4) en laat het nog even kort afkoelen. Zet de Panna Cotta voor minimaal 5 uur koud in de koelkast. Het liefst een hele nacht, zodat het mooi op kan stijven.

4) Je kan de Panna Cotta vanuit de glaasjes serveren, maar je kan het er ook uit halen. Maak in dat geval de glaasjes een beetje warm met warm stromend water aan de zijkant. De Panna Cotta laat vervolgens aan de zijkanten los, zodat je het glaasje op de kop op een bord kan zetten. Schud een klein beetje, totdat hij los laat. Serveer de Panna Cotta met wat geraspte kokos, munt blaadje, verse blokjes mango en de kruimels van de bastogne koekjes. Fantastisch!

5) Eetsmakelijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.