



Desserten

Orange panna cotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 milliliters sinaasappelsap (verse)
6 gelatineblaadjes
200 milliliters volle room
200 milliliters volle melk
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
1 eetlepel suiker
2 eetlepels pistachenoten (fijnggehakt)
muntblaadjes (enkele)

Bereidingswijze

Zeef het sinaasappelsap. Week de helft van de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Breng het sap op een zacht vuur aan de kook en laat 2 minuten sudderen. Knijp de gelatineblaadjes uit en laat ze in het warme sap smelten. Laat wat afkoelen.

Leg een keukenhanddoek in een kom en zet er de glazen schuin in. Vul de glazen voor de helft met het sinaasappelsap. Laat 2 uur opstijven in de koelkast.

Week de resterende gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Warm de melk op en los er de uitgeknepen gelatineblaadjes in op. Roer er de room, suiker, kruidnagel en het kaneelstokje onder. Laat op een zacht vuur 3 minuten sudderen. Laat 10 minuten afkoelen en haal er dan de kruiden uit.

Giet de romige melk in de glazen, bovenop het gestolde sinaasappelsap. Zet de glazen 2 uur in de koelkast. Werk voor het serveren af met de pistachenoten en een takje munt.

Tip:

Ook lekker met citroenof pompelmoessap als basis.

Keukenbenodigdheden

Zeef

