



Hapjes

## **Bloemkool panna cotta met garnaltjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 eetlepels grijze garnalen (gepeld)  
300 gram bloemkool (in roosjes)  
50 gram parmezaanse kaas  
300 milliliters volle room  
1 gelatineblaadje  
2 laurierblaadjes  
tuinkers (vers)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Laat de gelatine weken in koud water.

Breng de room aan de kook met laurierblaadjes en kook hierin de bloemkool gedurende 10 minuten. Haal de laurier uit de room en doe de bloemkool en room samen in een blender met peper en zout. Mix tot een gladde crème en meng het uitgeknepen gelatineblaadje onder de crème.

Verdeel het mengsel over 4 aperitiefglasjes en zet gedurende 2 uren in de koelkast.

Strooi de Parmezaanse kaas uit op een bakpapier en zet gedurende 1 minuut in de microgolfoven. Laat afkoelen en breek in 4 stukken.

Werk de glasjes af met grijze garnalen, verse tuinkers en een parmezaankrokantje.

### **Keukenbenodigdheden**

Mixer

