

Panna cotta en verse vijgen

Nodig (2 pers)

- room (35-40%) 250 gram
- 2 gram gelatine
- 20 gram suiker
- 1 vanillestokje of 1 koffielepel vanille-extract
- verse vijgen (6 stuks)
- 1 eetl. 5 spices Chinese kruidenmix
- naar smaak extra kaneel en anijs
- enkele eetl. vloeibare honing
- eventueel een koffielepel gembersiroop

BELANGRIJK

Voor de stevigheid van de panna cotta is 0,8% gelatine ideaal. Bij minder gelatine is de panna cotta te slap, meer gelatine geeft een panna cotta die te stevig is.

LET OP: gelatineblaadjes hebben een ander gewicht per producent. Controleer dus altijd goed het gewicht per blaadje.

Vahiné gelatine: 9 blaadjes = 17 gram, dus 1,9 gram per blaadje.

Dr Oetker gelatine : 6 blaadjes = 10 gram, dus 1,7 gram per blaadje.

Ewald gelatine : 12 blaadjes = 20 gram, dus 1,7 gram per blaadje.

Bereiding van de panna cotta

- Week de gelatineblaadjes 10 minuten in koud water.
- Breng op een laag vuur de helft van de room + suiker en vanille aan de kook.
- Klop de andere helft van de room op tot halfvast.
- Pers de gelatineblaadjes uit en voeg bij de warme room.
- Roer goed tot de gelatine opgelost is.
- Smeer de potjes in met olie (smaakloze olie zoals arachide- of zonnebloemolie !).
- Giet het mengsel in de potjes en zet ze in de koelkast.
- Laat de panna cotta minimum 4 uur opstijven.
- Neem voor het serveren de potjes uit de koelkast en zet ze 10 sec in warm water.
- Ga met een mes rond de gesteven gel, leg een bordje op het potje en keer om.
- Zet eventueel nog even terug in de koelkast.

OPMERKING: Je kan de panna cotta ook heel goed in de diepvriezer bewaren en enkele uren voor het opdienen laten ontdooien in de koelkast.

Bereiding van de vijgen

- Bak de kruiden even aan in een pan en meng ze met de honing/gembersiroop.
- Was de vijgen, snij ze door en leg ze in de pan.
- Besprenkel met honing/kruidenmengsel en laat 15 tot 20 minuten bakken.
- Bedruip geregeld tijdens het bakken.

Neem het bord met de panna cotta, schik de vijgen er rond en besprenkel met het sap.