



PANNA COTTA IN GLAASJES MET COMPOTE VAN ZOMERFRUIT

Nagerecht • 90 min. • 4 pers.

Ingrediënten

Voor de panna cotta

- 3,5 gelatineblaadjes (6 gram)
- 500 ml slagroom
- 60 gr suiker
- ½ vanille stokje

Voor de compote

- 250 gr (diepvries) zomerfruit
- 2-3 el suiker
- 1 ½ tl maïzena
- 2 el water

1 Week de gelatineblaadjes in koud water. **2** Snijd het vanille-stokje open en schraap het merg eruit. **3** Doe het merg en het stokje samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook. **4** Haal als de slagroom kookt deze van het vuur en los de geweekte gelatine daarin op. **5** Giet het roommengsel in 4 tot 6 glaasjes en laat ze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast. **6** Doe voor de compote het zomerfruit en de suiker in een pannetje en breng dit al roerend op middelhoog vuur aan de kook. **7** Laat het vruchtenmengsel zo'n 5 tot 10 minuten zachtjes pruttelen. **8** Meng de maïzena met het water en giet dit al roerend bij de compote. **9** Breng de compote nog kort aan de kook en haal hem dan van het vuur. **10** Laat de compote afkoelen.

Tip: Deze panna cotta is een perfect dessert. Zowel de panna cotta als de compote kun je heel goed van te voren maken, zodat je er op de avond zelf geen werk aan hebt. Ideaal!

