



Panna cotta van pompoen en citroengras

Met blauwe bessen en Atsina Cress

Dit heb je nodig

- 1 oranje bio pompoen
- 1 fles Debic Panna Cotta
- 3 stengels citroengras
- Fijne suiker
- Kaneelpoeder
- 1 blaadje gelatine

Materialen

- Oven
- Bakplaat
- Staafmixer
- Maatbeker
- Pollepel
- Bolzeef



Zo maak je het

- Was de pompoen, snij in stukken en verwijder de pitten.
- Leg de pompoen op de bakplaat en bestrooi met suiker en kaneelpoeder.
- Gaar in ongeveer 30 minuten in een voor verwarmde oven op 200 graden. Controleer of het vruchtvlies gaar / zacht is.
- Iets laten afkoelen en met de staafmixer fijn malen.
- Week het blaadje gelatine in koud water.
- Wrijf het pompoenmengsel door de zeef wrijven in een schone pan en doe hierbij de gebroken stengels citroengras en de fles panna cotta. Verwarm deze volgens etiket.
- Knijp de gelatine goed uit en los het blaadje op in de panna cotta.
- Laat het geheel iets afkoelen en giet het nogmaals door een zeef.
- Vul de glaasjes en laat het verder opstijven in de koelkast.

Serveertip

Garneer af met Atsina cress en blauwe bessen.