



## Panna cotta met bosvruchtencoulis

*Zijdezachte Italiaanse roompudding met vanille, afgewerkt met een frisse coulis van bosvruchten. Een klassieker die je perfect op voorhand klaarmaakt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>10'</b>	<b>6</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

500 ml volle room  
100 ml volle melk  
80 g fijne suiker  
1 vanillestok  
3 blaadjes gelatine

Voor de coulis:

250 g bosvruchten (vers of diepvries)  
2 el suiker

1 el citroensap

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water.
- 2.** Verwarm ondertussen de room, de melk en de suiker in een steelpan op middelhoog vuur. Splijt de vanillestok in de lengte, schraap het merg eruit en voeg zowel het merg als de stok toe aan de pan. Breng het mengsel net tegen het kookpunt, maar laat het niet koken. Haal de pan van het vuur.
- 3.** Verwijder de vanillestok. Knijp de geweekte gelatineblaadjes goed uit en los ze al roerend op in de warme room tot ze volledig zijn opgelost.
- 4.** Giet de massa door een fijne zeef in 6 vormpjes of glaasjes. Laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een volledige nacht.
- 5.** Bereid de coulis: verwarm de bosvruchten samen met de suiker en het citroensap in een kleine steelpan op matig vuur. Laat 5 minuten zacht sudderen tot de vruchten goed zacht zijn. Mix glad met een staafmixer en laat volledig afkoelen.
- 6.** Lepel de bosvruchtencoulis vlak voor het serveren over de panna cotta.

### Tip

Wil je de panna cotta ontvormen op een bord, bestrijk dan de vormpjes lichtjes met een neutrale olie voor je de massa inschenkt. Laat het vormpje na het opstijven even in warm water staan en keer het voorzichtig om.

### Dranktip

Een glas Moscato d'Asti past uitstekend bij dit dessert: licht bruisend, zacht zoet en fruitig, zonder de delicate vanillesmaak te overheersen.