



Panna cotta met bosvruchtencoulis

Zijdezachte Italiaanse room-pudding met vanille, afgewerkt met een frisse coulis van bosvruchten. Een klassieker die je perfect vooraf klaarmaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

500 ml room
100 ml melk
80 g suiker
1 vanillestok
3 blaadjes gelatine
Voor de coulis:
250 g bosvruchten (vers of diepvrries)
2 el suiker
1 el citroensap

Bereidingswijze

1. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water.
2. Verwarm de room, melk en suiker in een steelpan. Splijt de vanillestok, schraap het merg eruit en voeg merg en stok toe. Laat net tegen de kook aan komen en van het vuur halen.
3. Verwijder de vanillestok. Knijp de gelatine uit en los ze al roerend op in de warme room.
4. Giet de massa in 6 vormpjes of glaasjes en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.
5. Verwarm voor de coulis de bosvruchten met de suiker en het citroensap tot ze zacht zijn, ca. 5 minuten. Mix glad en laat afkoelen.
6. Werk de panna cotta vlak voor het serveren af met de bosvruchtencoulis.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)