

Panna cotta met rabarber

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 jonge rabarberstengels
- 400 gr volle yoghurt
- 200 ml room
- 2 takjes rode basilicum
- 1 vanillestok
- 3 el grenadine
- 85 gr griessuiker, fijne
- 100 gr rietsuiker
- 2 gelatineblaadjes

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Warm de room op met de gespleten vanillestok en de griessuiker. Schraap het merg van de vanillestok bij de room.

Pers de gelatineblaadjes stevig uit en laat ze oplossen in de lauwwarme room.

Meng de yoghurt bij de room en verdeel de panna cotta in de glaasjes, zet deze gedurende 4 uur in de ijskast.

Snijd de rabarber in stukjes van 1 cm. (eerst proper schillen)

Strooi de rietsuiker over de rabarber en laat dit een half uurtje trekken.

Zet dan alles op een laag vuurtje en voeg er de fijngesnipperde blaadjes basilicum en de grenadine aan toe.

Laat zachtjes stoven tot hij zacht is, maar nog steeds zijn vorm behoudt.

Laat alles afkoelen in de ijskast.

Neem de panna cotta eedn 10-tal minuutjes voor het serveren uit de koelkast en serveer deze met rabarber, werk af met een rood basilicumblaadje.