

Panna cotta met witte chocolade en basilicum



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 halve el neutrale olie
- 1 gram agar agar
- 400 ml kokosmelk
- 2 stebgels citroengras
- 1 tl Suiker
- 150 gram yoghurt
- 1 kwart tl vanillepoeder
- 30 gram witte chocolade
- 30 gram basilicum
- 1 druppel limoensap
- 1 snuifje Zout

Bereiding

Vet vier potjes in met neutrale olie.

roer de agar agar door 30 ml. water en laat 5 min. staan

Blancheer de basilicum enkele tellen in heet water en koel meteen af in ijswater.

Dep droog en verdeel in twee.

Panna cotta :

Kneus de citroengras stengels met een stamper.

Warm de kokosmelk, agar-water, citroengras en suiker in een pan, zet het vuur lager zodra het kookt, laat 2 minuten sudderen tot de agar agar goed is opgelost.

Zet vuur uit en verwijder citroengras stengels.

Roer de koude yoghurt, vanillepoeder en de helft van de basilicum ook in de pan tot alles glad is.

Hak de witte chocolade fijn, doe 100 gram in de pan en bewaar 30 gram voor de saus.

Niet meteen roeren om schiften te voorkomen, laat de chocolade eerst goed smelten.

Roer dan alles tot een egaal mengsel en doe in de potjes.

De basilicumsaus

Warm 20 ml. water op, doe de 30 gram witte chocolade en een snuifje zout erbij, beweeg de kom heen en weer zodat de chocolade langzaam smelt.

Voeg limoensap of appelazijn toe, alsook 15 gram basilicum en pureer tot een gladde saus.

Zeef de basilicum er uit, de saus wordt dikker wanneer de chocolade stolt !

Blijft de saus dun, smelt dan 10 gram witte chocolade, roer goed door totdat de chocolade volledig gesmolten is.

Lukt dit nog niet, warm de chocolade dan nog eens 10 seconden op, let wel, niet te warm, anders gaat hij schiften...

Voeg een lepel saus toe aan de gesmolten chocolade zodat die langzaam afkoelt, meng dan alles grondig.

Opdienen

M%aak de panna cotta los uit de potjes, dit gaat gemakkelijker als je ze even in warm water zet.

Dresser op bord, garneer met de saus, enkel kleine blaadjes basilicum en eventueel wat vers fruit.