

Panna cotta met lauriersaus en aardbeien



Dit recept kun je dagen van tevoren klaarmaken. Let op: de panna cotta en lauriersiroop is voor 2 * 4 personen. Die gaan de vriezer in. Dan heb je in één bereiding voor twee keer met je gasten een heerlijk zoet nagerecht met een bijzondere lauriersmaak. Met de aardbeien levert dat een ware smaaksensatie op. Laat je gasten maar raden...! Het bordje wordt helemaal leeggelepeld!

Ingrediënten panna cotta voor 2 * 4 personen	Ingrediënten lauriersaus voor 2 * 4 personen
vanillestokje 1 stuks	suiker 75 gr
suiker 50 gr	laurier 15 blaadjes middelgroot
gelatine 4 blaadjes	water 100 cc
volle melk 50 cc	
slagroom 200 cc	
volle kwark 350 gr	
grappa (o.i.d) 2 el (rum wil ook prima)	
aardbeien voor 4 personen 75 gram (of meer)	

Vorbereiden

1. Vanille in lengte doormidden snijden, vanille met mesje er uitschrapen en met 125 gram suiker fijn malen.

Panna cotta

2. Gelatine weken in koud water.
3. Melk met helft van slagroom en 50 gram suiker aan de kook brengen en in 10 min. tot helft laten inkoken.
4. Pan van vuur nemen. Gelatine uitknijpen en door room roeren.
5. Roommengsel in koud water laten afkoelen tot geheel lobbijg wordt.
6. Rest van slagroom lobbijg kloppen en met kwark en grappa door mengsel scheppen.
7. Over 8 schaaltes of espressokopjes verdelen en in vriezer bewaren

Lauriersaus

8. Nerf uit laurierblaadjes snijden
9. Blaadjes onder uienhakker heel fijn hakken.
10. Water met 75 gram suiker aan de kook brengen, suiker oplossen en 5 minuten doorkoken
11. Gedurende laatste minuut de laurier meekoken.
12. Mengsel half uur laten staan.
13. Mengsel in keukenmachine o.i.d. en langdurig malen.
14. Mengsel door zeef doen
15. Mengsel in twee bakjes doen en in vriezer bewaren

Bereiden

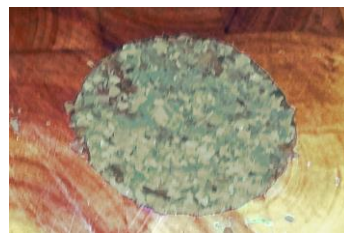
1. Vier schaaltes met panna cotta en 1 bakje lauriersaus dag van te voren uit vriezer halen en in koelkast zetten.
2. Aardbeien heel fijn snijden; als je dat wilt kun je er wat heel fijngesneden basilicum door roeren; géén suiker!
3. Ruim van tevoren de schaaltes zo kort mogelijk in heet water zetten; schaalte omgekeerd op bord zetten en schuddend de panna cotta op bord laten glijden. Koel wegzetten maar niet in koelkast (of: tijdig uit koelkast halen, het moet niet ijskoud zijn)
4. Op het laatste moment de lauriersiroop met dessertlepelje rondom de panna cotta verdelen
5. Het geheel met aardbeien garneren.



vijftien laurierblaadjes



de nerf verwijderd



de blaadjes fijn gestampd



de laatste minuut koken



de saus gemalen en gezeefd



de panna cotta ingevroren