

Pannacotta met aardbeiensaus / Panna cotta with strawberry sauce



Panna cotta

3 blaadjes gelatine
250 ml melk + 250 ml slagroom
een vanillestokje
25 gram suiker

aardbeiensaus

175 gram suiker
175 ml water
scheut aardbeiensiroop (of aardbeienlikeur)
350 gram aardbeien

Een gemakkelijk, mooi en erg lekker recept van Simon Rimmer!

Zo maak je de panna cotta

Week de gelatine in koud water tot het zacht is, in ongeveer 10 minuten.

Doe melk, slagroom, vanillestokje + schraapsel en suiker in een pan, breng het zachtjes aan de kook.

Laat even zachtjes doorkoken, haal het vanille stokje eruit..

Knijp de gelatine uit, neem de pan van het vuur, voeg de gelatine toe en roer tot het opgelost is.

Verdeel het mengsel over vier met koud water uitgespoelde vormpjes en laat het afkoelen.

Zet de afgekoelde panna cotta minimaal 1 uur in de ijskast om op te stijven.

zo maak je aardbeiensaus

Doe de suiker, het water en de aardbeiensiroop in een pannetje en breng dit aan de kook.

Zet het gas laag en laat de saus zachtjes koken tot de suiker helemaal opgelost is.

Neem de pan van het vuur, doe de helft van de aardbeien erbij en blend het tot een gladde saus.

Laat de saus afkoelen, zet het daarna in de ijskast.

Wrijf de koude saus door een zeef en roer de overgebleven aardbeien erdoor.

Stort de panna cotta op bordjes en schep de saus erover.

Pannacotta met aardbeiensaus / Panna cotta with strawberry sauce



Panna cotta

3 sheets of gelatin
250 ml milk + 250 ml whipped cream
1 vanilla pod
25 grams of sugar

strawberry sauce

175 grams of sugar
175 ml water
splash strawberry syrup (or strawberry liqueur)
350 grams of strawberries

A simple, beautiful and delicious recipe by Simon Rimmer!

How to make the panna cotta

Soak the gelatin in cold water until it is soft, +/- 10 minutes.

Split a vanilla pod then scrape the marrow out.

Put milk, cream, vanilla pod + vanilla scrape and sugar into a pan, bring it to the boil.

Let it simmer gently for a minute then remove the vanilla pod.

Squeeze the gelatin, remove the pan from the heat, add the gelatin and stir until it's dissolved. Divide the mixture over four with cold water rinsed molds and allow it to cool.

Place the cooled panna cotta in the fridge for a minimum of 1 hour to set.

How to make the strawberry sauce

Put the sugar, water and strawberry syrup in a saucepan and bring it to the boil.

Turn the heat low and let the sauce simmer gently until the sugar has completely dissolved.

Remove the pan from the heat, add half of the strawberries and blend it into a smooth sauce.

Allow the sauce to cool then put it in the refrigerator.

Rub the cold sauce through a sieve then stir in the remaining strawberries.

Turn the panna cotta out on plates and spoon the sauce over it.

Pannacotta met aardbeiensaus / Panna cotta with strawberry sauce