

Panna cotta van karnemelk en aardbeien

Rudy en Carl op 19/06/2023



Nodig

Karnemelk 600 gr
Suiker 150 gr
Vanillestokje
Takje rozemarijn
Room 400 gr
Gelatine 4 bl
Citraensap
Munt

Aarbeien thee
Aardbeien 1 kg
Water 0.5 l
Suiker naar eigen smaak
Takje rosemaryn
Citraensap
Groene thee buideltje

Hoe

Karnemelk, helft vd room, vanille en suiker aan de kook brengen en gelatine toevoegen.

Laat afkoelen en voeg de resterende room toe en schenk in vormen en vries in.

Breng alles samen aan de kook en laat trekken.

Giet door een neteldoek en laat afkoelen.

Plaats panna cottage in een diep bord leg rondom aardbeien en schenk de thee rondom.

Versier met wat gesneden munt.