

Ontbijt



voor ± 4 personen



PANNA COTTA MET SINAASAPPEL GELEI

400 ml biologische halfvolle melk (Weerribben)

125 ml biologische room

6 gr agar agar

2 eetlepels biologische bloemenhoning

2 theelepels vanille extract

3 a 4 biologische sinaasappels

1 handje verse munt

BEREIDING

Doe de melk, de room en voeg ongeveer 4 gram agar agar toe in een pannetje en breng aan de kook. Laat ongeveer 2 minuten koken en haal het dan van het vuur. Voeg direct de honing en vanille extract toe en roer met een garde goed door. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Pers de sinaasappels uit en verwarm het sap met het restant van de agar agar in een steelpan. Haal daarna de steelpan van het fornuis en laat het afkoelen. Verdeel nu de room over 4 glazen en verdeel daarna de afgekoelde sinaasappel gelei erop. Zet de glazen in de koelkast en laat het ongeveer 3 uur opstijven. Garneer de glazen even voor het opdienen met wat verse munt.