

Blauwe bessen-Panna Cotta



INGREDIËNTEN: 4 personen

400 ml kokosmelk (blikje)
100 ml water
1 rijpe mango
3 eetlepels honing
1 eetlepel vanillepoeder of merg uit 1 vanillestokjes
200 gr blauwe bessen (100 gr voor de garnering)
1½ eetlepel agar agar

BEREIDING:

Schil de mango en snijd die in kleine stukjes, voeg hier 100 ml water en 3 eetlepels honing aan toe, breng het geheel aan de kook en laat 10 minuutjes zachtjes sudderen.

Voeg vervolgens de kokosmelk en de vanillepoeder (of merg uit vanillestokje) toe en laat het geheel nog eens 5 minuten sudderen.

Haal de pan van het vuur en voeg 100 gr blauwe bessen toe en roer die er met een spatel door.

Doe alles in de keukenmachine (of met een staafmixer) en meng tot het een egaal mengsel is ontstaan. Schenk het over in een kom en voeg de agar agar toe.

Schenk in de serveerglazen en laat het geheel 3 tot 4 uur opstijven in de koelkast.

Voor het opdienen serveren met apart gehouden blauwe bessen.