



HET WITTE GOUD

Asperge panna cotta met frambozencoulis, honing en pistache

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 5 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 g witte asperges
- 🍴 Zout
- 🍴 2½ gelatineblaadjes
- 🍴 125 ml melk
- 🍴 125 ml slagroom
- 🍴 25 g honing
- 🍴 ½ tl vanille-extract
- 🍴 100 g frambozen
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 15 g suiker
- 🍴 15 g gepelde pistachenoten
- 🍴 50 g pistachepasta

MATERIAAL: aspergepan, blender of staafmixer, 2 taps vormige bakjes

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de witte asperges en snijd 2 cm van de harde onderkant af.
2. Kook de asperges in water met een snufje zout voor 10-12 minuten, totdat ze gaar zijn.
3. Laat goed uitlekken en pureer tot een gladde massa in een blender of met behulp van een staafmixer.
4. Zet de aspergepuree opzij.
5. Week de gelatineblaadjes in een kom met koud water voor ongeveer 5 minuten.
6. Verwarm de melk samen met de slagroom in een pan op laag vuur.
7. Voeg de honing, het vanille-extract en een snufje zout toe.
8. Roer goed door totdat alles goed gemengd is en de honing is opgelost.
9. Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan het warme melk- en roommengsel.
10. Roer tot de gelatine volledig is opgelost.
11. Haal de pan van het vuur en voeg de aspergepuree toe.
12. Meng goed door elkaar.
13. Verdeel het mengsel over 2 taps vormige glazen en zet minstens 5 uur in de vriezer om op te stijven.
14. Pureer de frambozen met het citroensap en de suiker in een blender of met behulp van een staafmixer tot een gladde saus.
15. Zeef de coulis om de pitjes te verwijderen en zet opzij.
16. Rooster de pistachenoten in een droge pan voor 2-3 minuten tot ze lichtbruin zijn.
17. Hak de pistachenoten grof.
18. Smelt de pistachepasta in een pannetje.
19. Serveer de panna cotta met een lepel frambozencoulis, geroosterde pistachenoten en gesmolten pistachepasta.

TIP: Panna cotta is een heerlijk romig Italiaans toetje dat zijn oorsprong vindt in de regio Piemonte, in het noordwesten van Italië. De naam 'panna cotta' betekent letterlijk 'gekookte room' en dat is precies waar het om draait: een combinatie van room, melk, suiker en gelatine dat samen een zijdezachte, fluweelachtige textuur krijgt. Het toetje zou zijn oorsprong hebben in de jaren '60, hoewel er zelfs verhalen zijn die suggereren dat het al in de 19e eeuw werd gemaakt in de Piemonte-regio.

Het is een super veelzijdig dessert dat je kunt aanpassen met verschillende smaken. Denk bijvoorbeeld aan vanille, koffie, citroen of een andere fruitige topping zoals bosvruchten.

BRON: eatertainment.nl

