



HET WITTE GOUD

Asperges panna cotta met rabarber en frambozensorbet

2 PERSONEN

⌚ 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ✎ 4 witte asperges
- ✎ 2 stengels rabarber
- ✎ 75 g kristalsuiker
- ✎ ½ limoen, rasp en sap
- ✎ 200 ml slagroom
- ✎ 1½ +1 blaadjes gelatine
- ✎ 2 bollen frambozensorbet
- ✎ 2 eetbare bloemetjes
- ✎ 1 tl gevriesdroogde frambozen

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd er de harde onderkant af.
2. Bewaar de schillen wel.
3. Snijd de asperges in de lengte doormidden.
4. Trek de draden van de stengels rabarber en snijd de stengels even groot als de asperges.
5. Verwarm in een brede pan 125 ml water met 50 g kristalsuiker en voeg er de draden van de rabarber aan toe.
6. Rasp er de limoenschil bij en voeg het limoensap toe.
7. Laat 5 minuten trekken en zeef het vocht.
8. Giet het vocht terug in de pan en leg er de asperges en de rabarber in.
9. Breng het geheel aan de kook, laat 2 minuten pruttelen en zet het vuur uit.
10. Laat volledig afkoelen.
11. Doe de slagroom met de rest van de suiker en de aspergeschillen in een steelpan.
12. Breng tegen de kook en laat ongeveer 10 minuten trekken.
13. Week ondertussen de 1½ +1 blaadjes gelatine apart van elkaar in ijskoud water.
14. Zeef de slagroom, warm even goed door en neem van het vuur.
15. Los er 1½ blaadje gelatine in op en schenk in flexibele vormpjes.
16. Plaats in de koelkast en laat opstijven.
17. Verwarm 50 ml van de siroop van de rabarber in een pannetje en los er de uitgeknepen 1 blaadje gelatine in op.
18. Laat afkoelen en schenk een mooi laagje over de panna cotta van asperges.
19. Plaats een uurtje in de vriezer zodat het goed kan opstijven en je het gemakkelijk uit de vormpjes kunt halen.
20. Laat de rest van de siroop inkoken tot een stroop.
21. Laat de asperges en de rabarber goed uitlekken en dresseer op het bord.
22. Zet er de panna cotta op en lepel er een quenelle van de sorbet langs.
23. Druppel er de stroop langs.
24. Garneer met bloemblaadjes en grof gemalen, gevriesdroogde frambozen.

BRON: sligro.nl

