



HET WITTE GOUD

Panna cotta met gekonfijte asperge tops en rabarber

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten + 1 dag

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g slagroom
- 🍴 1 vanillepeul
- 🍴 305 g suiker
- 🍴 2 blaadjes gelatine
- 🍴 10 asperge topjes
- 🍴 250 ml water
- 🍴 ½ citroen, rasp
- 🍴 200 g rabarber
- 🍴 30 g frambozen

MATERIAAL: hapjespan, weckpot

ZO MAAK JE HET:

Voor de panna cotta

1. Verwarm 150 g slagroom met de suiker en vanille en laat het voor de helft inkoken.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Los de gelatine in het warme roommengsel op en laat het afkoelen.
4. Klop de andere 150 g slagroom lobbige en spatel door het koude mengsel.
5. Stort in de glaasjes en laat stevig worden in de koeling.

Voor de aspergetopjes

6. Breng water, suiker en citroenschil aan de kook en laat het rustig tot ¼ inkoken.
7. Doe de aspergetopjes in een weckpot en schenk hierop het hete vocht.
8. Sluit het deksel en laat het minimaal 1 dag staan.

Voor de rabarbercompote

9. Snijd de rabarber in kleine stukjes en was deze goed.
10. Doe de rabarber met de suiker en frambozen in een pan en laat het op laag vuur al roerende gaar worden.
11. Laat de compote afkoelen.
12. **Serveren**
13. Breng vervolgens alle onderdelen samen.
14. Zet wat aspergetopjes in de panna cotta en schep wat rabarbermoes erbij.
15. Serveer direct.

BRON: sligro.nl

