

4. Vijgenpannacotta .

Voor de vruchten:

Ingrediënten: (12 personen)

1. 20 vijgen,
2. 15 pruimen,
3. geraspte schil van 2 limoenen,
4. sap van 2 limoenen, **Bereiding:**
5. zaad uit 12 kardemompeulen,
6. 300 ml sinaasappelsap,
7. 200 gram bruine basterdsuiker.

1. Snij de vijgen en pruimen doormidden. Haal de pit uit de pruimen. Leg de vruchten in een ondiepe ovenschaal.
2. Voeg alle overige ingrediënten toe en als laatste de bruine suiker zodat deze kan karamelliseren.
3. Zet de schaal ca. 20 à 25 minuten in de oven op 180°C of tot de vruchten gaar zijn en licht kleuren
4. Ze kunnen lauwwarm of koud geserveerd worden.



Voor de pannacotta:

Ingrediënten: (12 personen)

1. 15 el vloeibare honing,
2. 9 el sinaasappelsap,
3. 7 ½ blaadjes gelatine,
4. 1200 gram Griekse yoghurt,
5. arachideolie om de vormpjes in te smeren.
6. 450 ml slagroom,

Bereiding:

1. Doe de honing in een pannetje en breng deze aan de kook. Laat deze karamelliseren en donkerder worden.
2. Neem de pan van het vuur en voeg direct het sinaasappelsap toe
3. Zet de pan weer op het vuur zodat alles goed mengt. Laat het daarna volledig afkoelen.
4. Laat de gelatineblaadjes 10 minuten in koud water weken.
5. Verwarm de helft van de room. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de warme room totdat ze opgelost zijn. Laat het mengsel wat afkoelen. (niet helemaal want anders stijft het op)
6. Roer het afgekoelde roommengsel door de yoghurt. Roer er de rest van de room en het honingmengsel door.
7. Vet 12 vormpjes in met olie en verdeel het mengsel hierover. Laat ze in ca. 3 uur opstijven.
8. Stort de pannacotta op een bord (dip ze eerst in warm water zodat ze makkelijker lossen)
9. Schep de vijgen en pruimen eromheen.

Succes en smakelijk eten.

Paul Janssen en Leo Krielaars