

Panna cotta met rabarber en aardbeien

PANNA COTTA MET RABARBER EN AARDBEIEN.



Ingrediënten (voor 6 personen):

- 3 stengels rabarber
- 120 g suiker
- 15 g boter
- 75 ml water
- 1 kleine rode chili, zonder zaadjes en fijn gesnipperd
- 650 ml room
- 1 tl vanille-extract
- 3 blaadjes gelatine
- 15 tot 18 mooie aardbeien
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Schil de rabarber en snij de stengels in staafjes, van ongeveer 1,5 cm. Bewaar de schil, voor de afwerking.

Verwarm 50 g van de suiker met de boter in een pan. Voeg er 50 ml water aan toe, de rabarber en de chili. Kook de rabarber 5 minuten in de karamel. Giet de rabarber af en laat afkoelen. Bewaar ook de rabarberkaramel.

Warm voor de panna cotta de room op met vanille en de rest van de suiker. Week de gelatine in water, knijp goed uit en los hem op in de room.

Spoel de aardbeien, snij 6 tot 8 vruchten in stukjes en vermeng met de rabarber. Verdeel het fruit over 4 ronde vormpjes. Giet er de panna cotta over, maar hou wat over de afwerking. Laat de vormpjes 5 uur opstijven in de koelkast.

Roer een paar druppels water door de poedersuiker voor een stevig glazuur. Dop er de aardbeien in en laat opstijven. Haal de panna cotta uit de vormpjes met behulp van een mesje, en verdeel ze over vier borden. Garneer met geglazuurde aardbeien. Warm de overgehouden panna cotta met de rabarberkaramel op tot een lopende saus en lepel ze

op de borden. Werk af met rabarberschilletjes.