



## PANNA COTTA MET GEPOCHEERDE PEREN, SINAASAPPEL EN AARDBEIEN

Nagerecht voor 6 a 8 personen.

### Ingrediënten Panna Cotta:

- 5 dl slagroom
- 75 gram suiker
- 1 vanille stokje
- ½ limoen
- 3 ½ blad gelatine
- ½ dl grand marnier

### Ingrediënten fruit salade:

- 3 stevige peren, geschild en in schijfjes gesneden
- 2 dl zoete witte wijn ( Frans )
- 3 sinaasappels
- 18 aardbeien.

### Bereiden Panna Cotta:

- 1)  
Week de gelatine in koud water
- 2)  
Rasp de schil van de limoen.
- 3)  
Laat de room met de limoenrasp en het vanille stokje 15 minuten trekken. ( stoomoven 15 minuten 95 graden )
- 4)  
Zeef de room, en voeg de suiker toe en los er de geweekte, uitgeknepen gelatine in op. Laat enigszins afkoelen en voeg de grand marnier toe.
- 5)  
Laat lobbig worden en vul er de geprepareerde ( water of olie ) vormpjes mee.
- 6)  
Laat 6 uur opstijven.



### **Bereiden fruitsalade:**

- 1)  
Pocheer de peren in de wijn 10 a 20 minuten afhankelijk van de rijpheid. Stoomoven 90 graden.
- 2)  
Haal de peren uit de wijn en kook de wijn in tot een siroopje.
- 3)  
Proef de siroop op zoet.
- 4)  
Doe de siroop in een doseer flesje.
- 5)  
Snijd de aardbeien in stukjes en bestrooi met poedersuiker.
- 6)  
Snijd van de sinaasappel prettige partjes.

### **Serveren:**

- Stort de Panna Cotta op een bord en schik er het fruit omheen.
- Druppel er wat van de saus over en garneer met een takje mint.