

## Rabarber panna cotta / Rhubarb Panna Cotta



### De boodschappen voor 4 personen

- 500 gram rabarber
- 30 gram fijne suiker
- 60 ml appelsap
- 225 ml slagroom
- 225 ml melk
- 75 gram fijne suiker
- 2 blaadjes gelatine
- 1 druppel rode voedingskleurstof

Voor de liefhebbers van rabarber is dit de beste tijd van het jaar om dit rabarbertoetje te maken. Kijk maar op de markt, daar is deze schitterende groente nu volop te krijgen.

Kids houden vaak niet van rabarber maar als je de rabarber in dit recept door 250 gram verse aardbeien vervangt kunnen de kids wel twee toetjes per persoon laten verdwijnen ;)

**Voorbereiden: verwarm de oven op 200°C en leg bakpapier op de bakplaat.**

Snij de rabarber in stukken van 4 cm. Was het en dep het droog.

Weeg de schone rabarber en verdeel de stukjes over de bakplaat.

Strooi suiker en druppel appelsap op de rabarber.

Rooster de rabarber +/- 10 minuten tot net zacht en houdt wat rose stukjes apart.

Pureer 200 gram van geroosterde rabarber in de staafmixer of blender, voor aardbeien panna cotta pureer je 200 gram verse aardbeien.

### **Nu maken we panna cotta**

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Los de suiker op in de room op laag vuur en blijf roeren tot de suiker helemaal opgelost is.

Voeg dan de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en los ze al roerend op.

Roer de rabarberpuree door het roommengsel, neem van het gas en laat het iets afkoelen

Meet de juiste hoeveelheid melk af en roer de melk door het mengsel tot het een geheel geworden is.

**Voor aardbeien panna cotta laat je de rabarber puree uitraard weg. De aardbeien puree voeg je toe in plaats van de kleurstof.**

Voeg een drup voedingskleurstof toe en roer de kleurstof door het mengsel.

Spoel 4 ramekins om met koud water en vul ze met vloeibare panna cotta.

Zet de panna cotta een nacht in de ijskast om op te stijven.

Stort the pudding op een bordje en decoreer met de rose rabarber (of aardbeien).

## Rabarer panna cotta / Rhubarb Panna Cotta



### Shopping list to serve 4

- 500 g rhubarb
- 30 g caster sugar
- 60 ml apple juice
- 225 ml double cream
- 225 ml milk
- 75 g caster sugar
- 2 gelatin leaves
- 1 drop of red food colouring

For fans of rhubarb this is the best time of year to make this dessert. Go to the market, you can find beautiful rhubarb in abundance.

Kids usually do not like rhubarb very much but if you replace it in the recipe with 250g fresh strawberries the kids can make two desserts per person disappear;)

**Preparation: preheat the oven to 200°C and place baking paper on the baking tray.**

Cut the rhubarb in 4 cm pieces, wash it and pat it dry and weigh the clean rhubarb.

Spread the rhubarb on the baking tray and sprinkle sugar and drip apple juice on it.

Roast the rhubarb until just soft in app. 10 minutes, keep some pink rhubarb pieces in reserve.

Blend 200 grams of roasted rhubarb smooth, for strawberry panna cotta purée 200 grams of fresh strawberries.

### **Now we start on the panna cotta**

Soak the gelatin leaves in cold water.

Dissolve the sugar in the cream on low heat, keep stirring until the sugar is completely dissolved.

Squeeze the gelatin leaves dry, add them to the cream and stir until dissolved.

Stir the rhubarb purée into the cream mixture, remove from the heat and let it cool slightly.

Measure the right amount of milk, stir it in and keep stirring until you get a well combined mixture.

**Of course you leave out the rhubarb purée if you make strawberry panna cotta. You add the strawberry puree instead of the food colouring.**

Add a drop of food colouring and stir it into the mixture.

Rinse 4 ramekins with cold water and fill them with the liquid panna cotta.

Put the panna cotta overnight in the fridge to stiffen.

Turn out the panna cotta onto a plate and decorate with the reserved rhubarb (or strawberries).