



Bloemkoolpannacotta

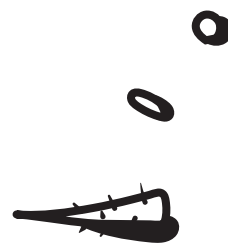
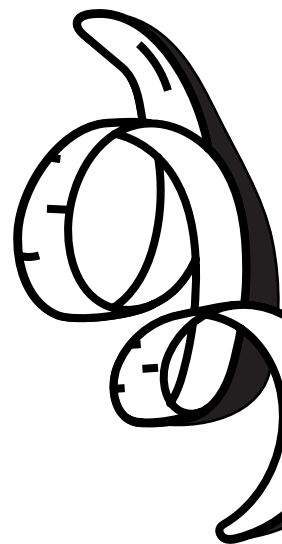
4 porties

Let op: Voor dit recept heb je een slowjuicer nodig. Helaas kun je het niet op een andere manier maken!

Tip: Agar agar is een plantaardig alternatief voor gelatine. Je koopt dit bij de toko of een grotere supermarkt. Gebruik je gelatine? Laat de blaadjes dan eerst weken in een klein schaaltje koud water tot ze helemaal zacht zijn.

Ingrediënten

- 300 gram bloemkool
- 10 gram (of een half duimpje) gember
- 15 gram citroen (met schil en al!)
- 120 ml (plantaardige) room
- 2 gram agar agar of 6 gram gelatine





Bloemkoolpannacotta

4 porties

Zo maak je de bloemkoolpannacotta:

- Snijd de hele bloemkool (dus ook de stronk) in kleine stukjes.
- Stop de bloemkoolstukjes in de slowjuicer.
- Haal de pulp van de bloemkool uit de slowjuicer en doe dit in een bakje. Dit kun je gebruiken voor de bloemkoolbitterbal. Maak je die niet? Gooi het in een soep!
- Doe nu de citroen en de gember in de slowjuicer. Het sap mag bij dat van de bloemkool. Je hoeft de citroen en gember niet eerst te schillen, maar was ze wel goed onder de kraan.
- Doe 180 ml bloemkool-gember-citroensap in een litermaat. Doe de (plantaardige) room en de agar agar hierbij. Gebruik je gelatine? Voeg het dan pas bij de volgende stap toe: gelatine lost namelijk alleen op in een warme vloeistof.
- Doe het mengsel in een pan en zet die op middelhoog vuur. Roer het goed door en breng het aan de kook. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.
- Kookt het? Haal de pan van het vuur en giet het mengsel in een ovenschaal of bakblik, zodat je een laagje van zo'n 1 centimeter dik krijgt. Heb je geen grote ovenschaal? Verdeel het dan over twee of meer kleinere schaaltes.
- Laat het mengsel afkoelen zodat het stolt (stevig wordt). Je kunt het dan in vierkantjes snijden of er met een rond stekertje mooie cirkels uitsteken. Haal de plakjes voorzichtig uit de schaal met een spatel.
- Serveer de bloemkoolpannacotta met de bloemkoolbitterbal en de bloemkoolzoetzuur.

