

Panna cotta met smaken uit het Midden-Oosten

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 blaadjes gelatine
5 deciliter slagroom
5 kardemompeul (bij de specerijen)
1 kaneelstokje
1 steranijs
50 gram vanillesuiker
1 eetlepel rozenwater (bij de bakproducten)
1 handvol pistachenoten (fijngesneden)
1 granaatappel

Bereidingswijze

1. **Week de gelatineblaadjes in een kommetje met koud water.**
2. **Schenk de slagroom in een kannetje en voeg de kardemompeulen, het kaneelstokje, de steranijs en de vanillesuiker toe. Laat een half uurtje trekken. Breng aan de kook in een steelpan. Haal van het vuur en giet door een zeef.**
3. **Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze toe aan de room. Roer goed tot de gelatine volledig is opgelost**
4. **Giet in glazen potjes en laat deze volledig opstijven in de koelkast.**
5. **Werk af met pistachenoten en granaatappelpitten.**