

## Panna cotta met grapefruit coulis



### Coulis van grapefruit:

1 sinaasappel samen met 1 pompoemes pellen en mixen in de blender = 300ml  
Dit aan de kook brengen met:

- 0,50dl witte wijn
- extra sap van 1 sinaas (zonder vruchtvlees)
- 4 eetlepels rietsuiker
- 1 kaneelstokje

Alles even laten doorkoken. Ondertussen 2 gelatine blaadjes weken in koud water.

Nadien het mengsel zeven. De gezeefde hoeveelheid sap (ongeveer 250ml) terug verwarmen en de geweekte gelatineblaadjes uitknippen, toevoegen en laten oplossen.

De coulis in de glaasjes gieten (afhankelijk van de grootte van je glaasjes: 0,5 cm tot 2cm). In de frigo laten opstijven.

Tip: per 250ml vocht 2 gelatine blaadjes.

### Vanille panna cotta:

800ml room (40%) aan de kook brengen met 1 vanillestokje (opengesneden!), 100gr fijne suiker en sap van 2 sinaasappels.

Ondertussen 6 gelatine blaadjes laten weken.

Als de room even heeft doorgekookt en alle suiker opgelost, het vanillestokje eruit halen en eventueel het merg er verder uit schrapen.

Pot van het vuur halen, de gelatine blaadjes uitknippen en toevoegen. Goed mengen tot volledig opgelost.

In de glaasjes gieten bovenop de opgestijfde coulis zodat je mooie laagjes krijgt. Verder in de frigo laten afkoelen en opstijven. Afwerken nadien met sesamkoekje en gepelde mandarijntjes.