

Ingrediënten voor 4 personen

3 ½ blaadjes gelatine 250 ml slagroom 50 g Melvita Honing & Kaneel snuf zout 350 g Griekse yoghurt 100 g walnoten 4 vijgen Extra honing voor de garnering

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Griekse yoghurt panna cotta met walnoten, vijgen, honing en kaneel

Deze panna cotta met Melvita Honing & Kaneel is heerlijk in combinatie met walnoten en verse vijgen. Wij weten het zeker, dit romige toetje steelt de show tijdens een etentje! Het heeft even tijd nodig om op te stijven maar de panna cotta zelf maak je in slechts 20 minuten.

Bereidingswijze

1. Week de gelatine in ruim kokend water. Breng ondertussen de slagroom met de honing en zout aan de kook in een steelpan. Haal van het vuur als het kookt en roer hier de geweekte gelatine doorheen. Roer de Griekse yoghurt los en meng door het slagroommengsel. Giet dit mengsel in vormpjes en laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
2. Toast de walnoten in een droge Koekenpan en snijd de vijgen in parten.
3. Dompel de vormpjes een paar seconden in heet water. Maak met een mes de bovenkant een beetje lost en stort de panna cotta op bordjes. Verdeel de walnoten en vijgen over de bordjes en garneer met extra honing.

Serveertips

De nieuwe Honing & Kaneel van Melvita is heerlijke zachte crème honing verrijkt met kaneel. Heerlijk smeug en geurig. Ook heerlijk op warme toast of voor als zoetmiddel voor het bakken van koekjes en taarten. Verkrijgbaar bij Jumbo Supermarkten.

