

# Panna cotta pandan met mango

10 glaasjes

5 uur in de koelkast of 1 uur in de vriezer

## Ingrediënten

### PANNA COTTA

- **1 stengel** citroengras (sereh)
- **1 l** kokosroom (25% vet)
- **7 blaadjes** gelatine
- **2** limoenen
- **175 g** suiker
- Pandanpasta, naar smaak

### MANGOCOULIS EN GARNERING

- **500 g** mango (vers of diepvries, ontdooid)
- **5 el** poedersuiker
- **3** passievruchten (optioneel)

## Werkwijze

### PANNA COTTA

1. Snijd het citroengras in stukken van 5 cm en kneus ze met de achterkant van een koksmes. Verwarm met de kokosroom tot net onder het kookpunt en laat 15 minuten trekken.
2. Week de gelatine in ruim koud water. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit.
3. Haal de pan van het vuur en verwijder het citroengras. Knijp de gelatine uit en roer die met de suiker en pandanpasta door de warme kokosroom tot alles is opgelost. Roer de limoenrasp en het sap erdoor.
4. Schenk het mengsel via een maatbeker in 10 glaasjes en laat ruimte voor de coulis. Dek ze af en laat 5 uur in de koelkast of 1 uur in de vriezer opstijven.

### MANGOCOULIS EN SERVEREN

5. Pureer de mango met de poedersuiker tot een gladde coulis. Schep de coulis op de opgesteven panna cotta en garneer eventueel met wat passievruchtpulp.

### MATERIAAL

Steelpan, fijne rasp, staafmixer, maatbeker en 10 dessertglaasjes.