

PANNA COTTA VAN KOKOSMELK

Voor 6 personen

Sap van halve citroen
4dl kokosmelk
2dl volle melk
125 gr rietsuiker
4 gr agaragar

Breng kokosmelk en melk met de suiker aan de kook.
Voeg nu ook citroensap en agaragar toe, laat alles 5 minuten koken.
Laat eerst een beetje afkoelen terwijl men blijft roeren.
Giet het mengsel in kleine kopjes of muffinvormpjes.
Laat alles afkoelen op koele plek.

COULIS VAN FRAMBOZEN MET BOSVRUCHTEN

Haal de panna cotta uit de vormpjes en versier bord met coulis en bosvruchten en blaadje Citroenmelisse.

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

