

7-2-2017

---

Kookavond

## Panna Cotta van bloemkool en rivierpaling

Nodig:

- 1 kleine bloemkool
- 1L kippenbouillon
- 1L room
- 1 wit van prei
- 4 gelatineblaadjes
- Toastbrood
- Gerookte paling
- Viseitjes (vb. zalmeitjes)

Zo maak je het:

- Maak van de bloemkool, bouillon, room en de prei een soepje en kruid af.
- Voeg er de gelatineblaadjes aan toe, na het soepje te hebben gemixt.
- Steek de soep door een zeef.
- Giet in glaasjes en laat 12uur opstijven in de koelkast.
- Werk af met geroosterd brood met gerookte paling en de eitjes.