

25-10-2018

---

Kookavond

## Bloody eyeball dessert

Nodig:

- 2 eetlepels gelatine
- 2 tassen kokosmelk
- 2 eetlepels vanille extract
- 1 eetlepel water
- Een snuifje zout
- 3 eetlepels suiker
- 1 kiwi
- Voor de siroop: ½ tas suiker, ½ tas aardbeien
- Voor de decoratie: 2 chocoladebonen

Zo maak je het:

- Peel de kiwi en snij in 2. Plaats elk stuk op een bord.
- Om de pannacotta te bereiden, neem alle ingrediënten behalve de suiker en het water in een kookpan op medium warmte.
- Roer voortdurend (maar rustig) voor 5 min.
- Meng het water en de suiker samen, maak zeker dat de suiker volledig opgelost is. Meng het mengsel door de andere ingrediënten en verhoog het vuur tot medium hoog. Roer constant voor 2 tot 3 min meer.
- Neem de pan van het vuur en laat het mengsel staan voor ongeveer 2 min. maar niet meer dan 2 min.
- Giet het mengsel in de borden met de kiwi's, laat ongeveer 4 uur stijven in de frigo.
- Wanneer u klaar bent om het dessert te serveren, kunt u de aardbeien snijden, plaats de aardbeien samen met de suiker in een kleine pan en verwarm op gemiddelde warmte. Roer af en toe voor een periode van 10 min. neem van het vuur en laat koelen tot u de pan zonder problemen kan in je handen nemen.
- Zeef de saus zodat het pulp en de zaadjes van de aardbei verwijderd zijn.
- Dresseer enkele lepels van de saus rond de pannacotta en plaats een chocoladeboon bovenop de kiwi in het midden.