

# PANNA COTTA MET KOKOS EN MANGO

**Land:** Italiaans

**Maaltijd:** Nagerechten

**Porties:** 4 personen

**Bereidingstijd:** 20 minuten + 4 uur opstijven

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 500 ml kokosmelk (van goede kwaliteit, géén light kokosmelk)
- 40 gram suiker (bij voorkeur palmsuiker)
- 40 gram maizena
- 1/2 tl kardemom
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- 200 gram mango (mag diepvries zijn)
- 2 el bakgember
- beetje kokosrasp (ter garnering, optioneel)

### Extra nodig

- staafmixer of blender

## WAT GA JE DOEN

Zet de mangoblokjes en bakgember met een klein scheutje water in een (steel)pannetje op het vuur. Laat in ongeveer 10 minuten zacht koken. Pureer dan glad met de staafmixer.

Meng in een ander pannetje de suiker met de maizena en de kardemom. Voeg dan beetje bij beetje de kokosmelk toe, terwijl je heel goed roert. Voeg ook het citroensap toe. Verwarm dit vervolgens op middelhoog vuur, roer steeds goed door met een garde. Wanneer het mengsel tegen de kook aan is, zet je het vuur iets lager en laat je het in een aantal minuten indikken tot een mooie vla. Blijf continu roeren, want je wilt geen klontjes in je panna cotta.

Giet de panna cotta in mooie glaasjes. Verdeel daarover de mangopuree. Zet de glazen afgedekt in de koelkast en laat minimaal 4 uur opstijven.

Bestrooi de panna cotta eventueel voor het serveren nog met een beetje kokosrasp.

