

Panna cotta en gepocheerde peer met saliesiroop

Met dit toetje verras je jouw gasten! Makkelijk vooraf voor te bereiden.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	300 minuten

Met dit toetje verras je jouw gasten! Makkelijk vooraf voor te bereiden.

Bereidwijze

1. Begin met de gepocheerde peren. Schil hiervoor de peren in z'n geheel, maar laat de steeltjes zitten. Meng 100 gram saliesiroop met 500 ml water. Doe de salielimonade, 30 gram kristalsuiker, twee takjes salie, het kaneelstokje en de steranijs in een steelpan en breng aan de kook. Doe vervolgens de peren erbij.
2. Breng het vocht tegen de kook aan en dek de pan af. Laat de peren op laag vuur 30 minuten pocheren. Controleer de peren regelmatig, ze moeten niet te zacht worden. Laat ze vervolgens helemaal afkoelen.
3. Doe voor de panna cotta de slagroom, volle melk, 50 gram kristalsuiker, kaneel, 32 ml saliesiroop en een takje verse salie in een steelpan. Zet de pan op middelhoog vuur en roer het goed door. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
4. Week ondertussen de gelatineblaadjes vijf minuten in koud water. Leg elk blaadje in een apart kommetje, zodat het genoeg water kan opnemen. Knijp na vijf minuten de blaadjes uit.
5. Als het roommengsel aan de kook is gebracht giet je het door een zeef en doe het vervolgens terug in het pannetje. Zet het op heel laag vuur en roer voorzichtig de blaadjes gelatine door het mengsel. De gelatineblaadjes moeten nu helemaal zijn opgenomen.
6. Schenk het mengsel in een schone kom en laat geheel afkoelen. Verdeel daarna het mengsel over vier schaalpjes.
7. Zet de schaalpjes in de koelkast en laat ze minstens vier uur of een hele nacht opstijven.
8. Snijd voor het serveren de pocheerde peren door helft en maak van de speculaasjes koekruim. Serveer de panna cotta met de gepocheerde peer en koekruim.

Ingrediënten

- 2 niet te rijpe peren
- 132 ml Agropošta saliesiroop
- 80 gram kristalsuiker
- 3 takjes verse salie
- 1 kaneelstokje
- 2 stuks steranijs
- 250 ml slagroom
- 250 ml volle melk
- 3 blaadjes gelatine
- 1 eetlepel kaneel
- 2 speculaasjes voor de garnering

accessoires