



Panna cotta met alpenkruiden en karamelsaus van appel

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	6 Hrs
Gaartijd	5 Mins
Porties	6

Panna cotta met de smaak van Alpenkruiden, vergezeld van gekarameliseerde appels voor een warme, fruitige noot. Een dessert met duidelijke smaken en een zachte zoetheid, met een vleugje fleur de sel voor balans.

Panna cotta

500 ml volle room

100 ml melk

50 g suiker

1 eetlepel Alpenkruidenmengsel, (bijv. thee)

3½ velletjes gelatine, geweekt in koud water, uitgelekt

Appel-Karamel

100 g suiker

1 eetlepel suiker

2 zure appels, (bijv. Braeburn), geschild, in dunne schijfjes

25 g boter

100 ml volle room

een snufje fleur de sel

Panna cotta





Doe room, melk en suiker in een pan en breng langzaam aan de kook op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7). Verlaag de hitte (niveau 4), voeg het kruidenmengsel toe en laat ongeveer 5 minuten sudderen. Haal de pan van het vuur, knijp de gelatine uit, voeg deze toe aan het mengsel en roer tot het is opgelost. Zeef het mengsel door een fijne zeef in de vormpjes en laat afkoelen. Bedek de vormpjes en laat ze minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Appel-Karamel

Doe suiker en water in een brede koekenpan, verwarm op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7) en draai zachtjes rond totdat het karameliseert tot een goudbruine kleur. Verlaag de hitte (niveau 5), voeg appelschijfjes en boter toe, en laat de boter smelten. Giet de room erbij en breng aan de kook op hoog vuur (stand 7). Verlaag het vuur (niveau 3-4) en laat sudderen, af en toe roerend - totdat het licht is ingedikt. Giet de karamel over in een andere container en laat afkoelen. Serveer de panna cotta in de vormpjes of gestort op borden. Schep de appelkaramel eroverheen en bestrooi met een beetje fleur de sel.

Tips

In plaats van room kan de karamel ook worden ingekookt met appelsap.

In plaats van gelatine kan 1 afgestreken theelepel (ca. 3 g) agar agar worden gebruikt.

Accessoires

6 vormpjes van ongeveer 100 ml

Koekenpan met deksel (ca. 20 cm ø)

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

13.04.2026

