

Hartige panna cotta met mortadella

Amuse 7 personen

Ingrediënten:

- 1 bl gelatine
- 140 ml room
- 60 gr mascarpone
- 1 gr zout
- 40 gr ricotta
- 1 vel bladerdeeg
- 100 gr Mortadella
- pistachenootjes
- 1 scheutje balsamicocrème



Bereiding:

1. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water
2. Verwarm 70 ml room met 30 gr mascarpone. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.
3. Doe de ricotta in een blender, voeg het warme roommengsel toe en mix.
4. Voeg nu de resterende room en mascarpone toe en mix nogmaals tot een gladde massa.
5. Verdeel in mallen en laat opstijven in de diepvries.
6. Laat de panna cotta voor het serveren ontdooien in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
8. Steek met een ring 7 cirkels bladerdeeg uit die iets groter zijn dan de diameter van je panna cotta.
9. Leg de cirkels op een bakplaat tussen 2 geperforeerde bakmatjes met een bakplaat erbovenop en bak in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten.

Afwerking:

1. Schik de panna cotta op het bladerdeeg.
2. Werk af met een plakje mortadella, een druppeltje balsamicocrème en een pistachenoot.

TIP: De mortadella kun je vervangen door een reepje gerookte zalm of door kleine blokjes geroosterde groenten.