Panna cotta met honing en blauwe bessen

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

5 gelatineblaadjes
6 deciliter room
150 gram blauwe bessen (+ extra)
75 gram honing
6 grote, ronde boterkoekjes

Voor de coulis:

200 gram blauwe bessen
250 gram suiker
2 eetlepels citroensap

Bereidingswijze

1. **Week de gelatineblaadjes gedurende 5 minuten in koud water.**
2. **Giet de room in een steelpan en voeg 150 g blauwe bessen en de honing toe. Breng aan de kook en haal meteen van het vuur. Mix glad met de staafmixer en giet door een zeef.**
3. **Knijp al het vocht uit de gelatineblaadjes en voeg ze toe aan dit mengsel. Roer goed. Giet in zes muffinvormpjes.**
4. **Maak nu de coulis: doe de rest van de blauwe bessen met de suiker en het citroensap in een steelpan en laat even inkoken tot het mengsel vrij dik is. Mix glad en druk door een zeef. Laat afkoelen.**
5. **Neem zes dessertbordjes en leg er telkens een koekje op. Haal de panna cotta uit de muffinvorm en zet deze op een koekje.**
6. **Werk af met de coulis en enkele blauwe bessen.**