



# De Kookjuf

## **Panna Cotta van citroen en tijm**

### **Ingrediënten voor 8 personen**

- 600 ml slagroom +100 g suiker
- 1 biologische citroen
- 4 blaadjes gelatine
- 1 vanillepeul
- 3 takjes tijm

### **Bereiding**

1. Snijd de vanillepeul open en schraap de zaadjes eruit, doe ze bij de room in een pannetje
2. Breng de slagroom aan de kook met 100 gram suiker, de takjes tijm en de vanillepeul
3. Zet het vuur uit en laat de room 15 minuten trekken
4. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water
5. Giet de room door een zeef in een maatbeker (dat schenkt iets makkelijker)
6. Los de gelatine daarin op
7. Doe het mengsel in omgespoelde timbaaltjes of in mooie glaasjes afhankelijk van de tijd die je hebt. Ze moeten ongeveer 3 uur opstijven. Als ze in glaasjes zitten, kan het ook wel iets eerder