

Pannacotta med jordgubbskompott

4 portioner 5h

Ingredienser

2 gelatinblad
5dl grädde
1 vaniljstång
1 dl strösocker

1 näve jordgubbar
2dl vatten
1dl strösocker
Saft från 1/2 lime
1 knippe rosmarin

Gör så här

Lägg gelatinbladen i kallt vatten i cirka 5 minuter. Gröp ur vaniljstången och blanda ner i grädden. Koka upp grädden tillsammans med strösockret. Dra kastrullen från värmen och låt sockret lösa upp sig. Blanda därefter i gelatinbladen.

Häll gräddblandningen i portionsformar och förvara i kylskåp i cirka 4 timmar.

Dela jordgubbarna smått. Koka upp vatten, socker, saft från 1/2 lime och rosmarin. Tillsätt jordgubbarna och förvara kylt.

Ta fram pannacottan när den har stelnat och servera med jordgubbskompotten.

