



BASILIKAPANNA COTTA MED APELSIN OCH JORDGUBBAR

En perfekt pannacotta där basilika och apelsin ger fin färg och en oväntat spännande smak.

FÖR 4 PERSONER

2 dl plockade basilikablåd
(ca 1 kruka)

2 1/2 gelatinblad

3 dl vispgrädde

1/2 dl mjölk

1 msk socker

finrivet skal av 1/2 apelsin

**jordgubbar och basilika till
garnering**

GÖR SÅ HÄR:

Lägg gelatinbladen i kallt vatten 5 minuter. Lägg basili-

kabladen i kokande vatten ca 15 sekunder. Häll av och kyl genast i iskallt vatten. Krama ut vätskan ur basilikabladen.

2. Koka upp grädde och mjölk i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Ta upp, skaka av och lägg i gelatinbladen. Rör om tills gelatinbladen smälter. Blanda i socker och apelsin-skal.

3. Mixa basilika och ca 1 dl av gräddkoket. Blanda det med

resten av gräddkoket. Låt stå ca 30 minuter.

4. Sila gräddkoket genom en finmaskig sil och häll i 4 portionsformar. Låt stelna i kylan 3-4 timmar. Garnera med jordgubbar och basilika. Servera gärna med en vaniljskorpa (se recept på ICA.se).

FÖR ALLA? Fri från gluten och ägg. Gör laktosfri: använd laktosfri grädde och mjölk. Gör mjölkproteinfri: byt grädde och mjölk mot soja- eller havrebaserad ersättning.