



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### Ingrediënten

2 gekookte bieten  
(ongeveer 200 gr)  
2 el honing  
1 tl vanille-extract  
200 ml slagroom  
200 ml melk  
1 el agar agar  
30 gr witte chocolade

## RODE BIETEN PANNACOTTA MET WITTE CHOCOLADE

 **Dessert**

 **4 personen**

 **20 minuten + 4 tot 24 uur opstijven**

1. Pureer de bieten tot een gladde puree.
2. Verwarm de melk en room samen in een pannetje.
3. Voeg vanille-extract, honing en bietenpuree toe.
4. Roer met een garde de agar agar erdoor, zorg dat er geen klontjes in zitten.
5. Breng het mengsel heel kort aan de kook.
6. Giet het mengsel in puddingvormpjes of glaasjes. Laat de pannacotta in de koelkast opstijven voor minstens 4 uur, het liefst de hele nacht.
7. Garneer de pannacotta met geraspte witte chocolade.