

Panna Cotta van Comté met kweepercompote en kweepeersiroop, as van prei, dennennaaldzout en zuurdesembroodcroutons

Panna Cotta van Comté:

0,5	Liter	slagroom
200	gram	Comté
6	gram	gelatineblaadjes
		Zout en witte peper

- Laat de gelatine wellen in koud water
- Breng de room aan de kook en haal van het vuur
- Los hierin de kaas en uitgeknepen gelatine op
- Maak op smaak met zout en peper
- Stort in de gewenste vormpjes en laat uitharden

Compote en siroop:

2	stuk	kweeperen
750	ml	rode wijn
1	stuk	kaneelstokje
1	stuk	steranijs
1	stuk	vanillestokje
300	gram	suiker
1	dl	appelciderazijn

- Schil de kweeperen en verwijder de klokhuisen
- Doe de rest van de ingrediënten in een pan en breng aan de kook
- Pocheer de kweeperen in dit vocht tot ze mooi zacht zijn
- Als de peren zacht zijn, laat ze afkoelen in het vocht
- Haal ze uit het vocht en snijd of hak de peren fijn
- Reduceer het overgebleven vocht tot siroop
- Meng eventueel een klein beetje stroop door de kweeper om een mooie smeūige compote te krijgen

As van prei:

1	stuk	prei
---	------	------

- Voor de as van prei, snijd de prei in de lengte door en dan in stukken
- Was de prei goed
- Rooster de prei in een voorverwarmde oven totdat hij donkerbruin en krokant is, bijna zwart
- Laat de prei afkoelen en maal tot poeder

Dennennaaldenzout:

100	gram	jonge dennennaalden
100	gram	zeezout

- Was de dennennaalden en maak ze goed droog
- Maal de dennennaalden fijn met het zout in de blender tot een fijn poeder
- Zeef dit mengsel door een zeef om grove plantenresten uit het zout te halen
- Bewaar het zout in de vriezer in een afgesloten bakje om goed de kleur en aroma's vast te houden tot verder gebruik

Zuurdesembroodcroutons:

1 stuk Zuurdesembrood
Comté
Zout, peper, olijfolie

- Snijd dunne plakken van het zuurdesembrood
- Steek kleine rondjes uit
- Besprenkel met olijfolie en maak op smaak met peper en zout
- Rasp hierover de Comté
- Bak de croutons in de oven op 180 graden tot ze mooi goud bruin gekleurd en krokant zijn

