



2 tl	aromatische zwarte peper (bijv sarawak)
	pistachenoten

#### INGREDIËNTEN

#### KWEEPEER

2	kweeperen
1 liter	suikersiroop 1:1
2	kardamompeulen
½ peul	vanille

#### DE BEREIDING

# Pannacotta met zwarte peper

## Kweeper en pistachenoten

### PANNACOTTA MET ZWARTE PEPER MET KWEEPEER EN PISTACHENOTEN

**Een verrukkelijke smaakcombinatie, deze vanille-pannacotta, met kardamom-kweeper, pistachenoten en caramel.**

In plaats van vanille-pannacotta zou je ook mastiekpannacotta kunnen kiezen, deze combineert uitstekend met de kweeper, en bovendien is mastiek het hars van een pistacheboom (*Pistacia lentiscus*), dus een perfecte combinatie met de pistachenoten, waarvan er enkele worden omgetoverd tot 'spikes'.

#### HET RECEPT

##### DE VOORBEREIDING

Verwarm de oven voor op 140° voor de bereiding van de kweeperen.

Snijd de vanillestok doormidden en schraap de vanille er uit. Wanneer je mastiek gebruikt: zorg dat deze door en door koud is, door ze een dagje in de vriezer te houden alvorens ze te verwerken. Maal de mastiekdruppels fijn tezamen met wat suiker, zodat de harsdeeltjes niet aan elkaar verkleven.

Los de gelatine op in koud water.

##### DE BEREIDING

Kneus de kardamom, zodat je deze er na de bereiding uit kunt halen, maar toch alle smaak af geeft. Schil de kweeperen en verwijder de klokhuizen. Werk snel en voorkom dat de kweeper verkleurt. Snijd de kweeper in partjes en doe deze in een stevige pan. Voeg er de suikersiroop (1 deel water 1 deel suiker) aan toe, de gekneusde kardamompeulen en de vanille.

Dek de kweeper af met een papieren cartouche en sluit de pan. Zet de kweeper 3 tot 4 uur in de oven en kook deze robijnrood. Zet de kweeper in de koelkast.

Warm intussen de room op met de suiker (of basterd) en de vanille of mastiek. Laat het mengsel niet koken, en wacht tot alle suiker (en mastiek) is opgelost. Roer er dan de uitgeknepen gelatine van het vuur af doorheen en los ook deze op. Giet het mengsel vervolgens in een rechthoekige vorm op ijs om af te koelen.

Bekleed een bakplaat met plastic folie. Nadat de pannacotta tot kamertemperatuur is afgekoeld, giet je deze in de vorm, zet deze tenminste een uur, maar liefst langer, in de koeling om op te stijven.



## DE AFWERKING

Maak een karamel en doop daar de pistachenootjes in, zodat je een gekaremliseerd nootje krijgt met een puntig lekspoor. Men noemt dat **spikes**. Rooster de overige nootkes, en hak ze vrij grof. Giet een laagje kweepeergelei in een bord en plaats de pannacatto in de gelei. Garneer met de karamelnootjes, de gehakte nootjes en stukje kweepeer.

## GEBRUIKSVORWAARDEN

Deze pagina is een afdruk van het gelijknamige recept op de website <http://www.ourfood.nl>. Met het gebruiken van dit bestand verklaart de gebruiker zich akkoord met de voorwaarden op grond van de Creative Commons Naamsvermelding Niet-commercieel Gelijk Delen 4.0 Internationaal-licentie. Zie disclaimer: <http://www.ourfood.nl/disclaimer.html> en bronvermelding op de webpagina.