

Panna Cotta met Parmezaan en **Fijne ratatouille met gerookte tonijn**



4 mensen

15 min voorbereiding

5 min koken

De ingrediënten

2 glaasjes van 105g fijn gerookte tonijn ratatouille van la belle-iloise

15 cl room

15 cl melk

2 volle eetlepels geraspte Parmezaanse kaas (ongeveer 20g)

1 blaadje gelatine (2g)

12 g Parmezaanschaafsel

2 zongedroogde tomatenhelften

4 snuffjes geroosterde pijnboompitten (6g)

Zout en peper

De fasen

- 1- Week de gelatine 5 minuten in koud water
- 2- Verwarm de room, melk, zout, peper en Parmezaan in een steelpan
- 3- Breng het mengsel aan de kook en voeg dan de uitgelekte gelatine toe
- 4- Wanneer het mengsel gesmolten is, giet je het in glaasjes en laat je het minstens 2 uur afkoelen
- 5- Schep voor het opdienen de fijne ratatouille van gerookte tonijn over de panna cotta
- 6- Garneer met gesneden zongedroogde tomaten, geroosterde pijnboompitten, Parmezaanschaafsel en verse kruiden of rucola voor de kleur