

Tang-panna cotta



Tang-panna cotta

Den hemmelige ingrediens i denne dessert er blomkålstang eller carrageentang. Det er i virkeligheden en ældgammel opskrift der stammer fra Irland. Der har man nemlig brugt tang i maden i århundreder. Man udnytter tangens høje indhold af carrageenan, der er en stabilisator, til at lave en sat creme som vi kender fra f.eks. panna cotta og budding. Ret sejt, ret lækkert.

Blomkålstang kan plukkes vildt langs de fleste kyster, men kan også købes tørret i helsekostbutikker.

Sådan gør du

Læg tangen i blød i koldt vand i 10 minutter. Si derefter vandet fra og kom den udblødte tang i en gryde med mælk og sæt den på lavt blus til at simre. Pas på det ikke brænder på. Lad det simre i 20 minutter. Pisk æggeblommerne i en skål med sukker, kardemomme og citron. Sigt mælken og smid tangen ud. Imens du pisker tilføres den lune mælk til æggemassen lidt ad gangen. Hæld massen i små glas eller forme og stil det på køl i minimum 4 timer, til den er sat som budding.

Obs. Lav ikke desserten mere en 10 timer før den skal spises, så vil den skille i glasset.

Tip: du kan erstatte citron og kardemomme med 3 tsk god kakaopulver hvis du hellere vil have en chokoladedessert.

Det skal du bruge

Til 4-6 personer

1 håndfuld tørret blomkålstang, ca. 5 g

1 l sødmælk

2 spsk sukker

2 æggeblommer

1 knivspids kardemomme

Skal fra 1 citron