

Pannacotta med kanelbasilika och äpplekompott

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pannacotta mix
vispgräddde till mixen
mjölk till mixen
20-30 st kanelbasilika
blad

Äppelkompott

0,5 dl äppeljuice kon-
centrerad
3,5 dl vatten
1 tsk kanel malen
1 tsk maizena
0,5 dl strösocker
3 st äpple skalade och
urkärnade i tärningar
1 tsk smör

Dekoration

kanelbasilika
äpple skivor

Gör så här:

Koka pannacottan i kastrull enligt anvisningar på förpackningen. Lägg i kanelbasilikabladen. Nu får det inte koka!! Håll i över i formar eller glas. Ställ pannacottan i kylen ca 40 min. Rör samman alla ingredienser, utom smöret och äppletärningarna, till såsen i en kastrull. Låt det koka upp under omrörning. Tillsätt äpplebitarna och smöret och låt såsen småkoka tills äpplena mjuknat, ca 15 minuter. Vid servering: Håll äppelkompotten över pannacottan. Dekorera med äpple och kanelbasilika.



Pannacotta med kanelbasilika och äpplekompott

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pannacotta mix
vispgräddde till mixen
mjölk till mixen
20-30 st kanelbasilika
blad

Äppelkompott

0,5 dl äppeljuice kon-
centrerad
3,5 dl vatten
1 tsk kanel malen
1 tsk maizena
0,5 dl strösocker
3 st äpple skalade och
urkärnade i tärningar
1 tsk smör

Dekoration

kanelbasilika
äpple skivor

Gör så här:

Koka pannacottan i kastrull enligt anvisningar på förpackningen. Lägg i kanelbasilikabladen. Nu får det inte koka!! Håll i över i formar eller glas. Ställ pannacottan i kylen ca 40 min. Rör samman alla ingredienser, utom smöret och äppletärningarna, till såsen i en kastrull. Låt det koka upp under omrörning. Tillsätt äpplebitarna och smöret och låt såsen småkoka tills äpplena mjuknat, ca 15 minuter. Vid servering: Håll äppelkompotten över pannacottan. Dekorera med äpple och kanelbasilika.



Pannacotta med kanelbasilika och äpplekompott

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pannacotta mix
vispgräddde till mixen
mjölk till mixen
20-30 st kanelbasilika
blad

Äppelkompott

0,5 dl äppeljuice kon-
centrerad
3,5 dl vatten
1 tsk kanel malen
1 tsk maizena
0,5 dl strösocker
3 st äpple skalade och
urkärnade i tärningar
1 tsk smör

Dekoration

kanelbasilika
äpple skivor

Gör så här:

Koka pannacottan i kastrull enligt anvisningar på förpackningen. Lägg i kanelbasilikabladen. Nu får det inte koka!! Håll i över i formar eller glas. Ställ pannacottan i kylen ca 40 min. Rör samman alla ingredienser, utom smöret och äppletärningarna, till såsen i en kastrull. Låt det koka upp under omrörning. Tillsätt äpplebitarna och smöret och låt såsen småkoka tills äpplena mjuknat, ca 15 minuter. Vid servering: Håll äppelkompotten över pannacottan. Dekorera med äpple och kanelbasilika.



Pannacotta med kanelbasilika och äpplekompott

4 port.

Ingredienser:

1 pkt pannacotta mix
vispgräddde till mixen
mjölk till mixen
20-30 st kanelbasilika
blad

Äppelkompott

0,5 dl äppeljuice kon-
centrerad
3,5 dl vatten
1 tsk kanel malen
1 tsk maizena
0,5 dl strösocker
3 st äpple skalade och
urkärnade i tärningar
1 tsk smör

Dekoration

kanelbasilika
äpple skivor

Gör så här:

Koka pannacottan i kastrull enligt anvisningar på förpackningen. Lägg i kanelbasilikabladen. Nu får det inte koka!! Håll i över i formar eller glas. Ställ pannacottan i kylen ca 40 min. Rör samman alla ingredienser, utom smöret och äppletärningarna, till såsen i en kastrull. Låt det koka upp under omrörning. Tillsätt äpplebitarna och smöret och låt såsen småkoka tills äpplena mjuknat, ca 15 minuter. Vid servering: Håll äppelkompotten över pannacottan. Dekorera med äpple och kanelbasilika.

