

# Pannacotta met kamille

Voor 8 personen:  
500 g room  
2 zakjes agar agar, 2 g p/st  
90 g suiker  
merg van 1 vanillestok  
2 zakjes kamillethee

Zet de room samen met de suiker en het vanillemerg in een pan op het vuur. Breng aan de kook en roer af en toe. Voeg de agar-agar aan het mengsel toe. Laat 2 minuten koken. Haal van het vuur en laat er 2 zakjes thee in trekken. Verdeel het mengsel over 8 glaasjes. Zet koel, laat enkele uren of nachtje opstijven. Serveer met zomerfruit.

# Gepocheerd zomerfruit met munt

Voor 4 personen:  
150 g suiker  
700 ml water  
1/2 kg fruit (bv. abrikozen, pruimen)  
2 theezakjes, bv. gedroogde munt of verse munt

Doe de suiker samen met het water in een steelpan. Breng aan de kook. Laat koken tot de suiker opgelost is. Voeg het fruit toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur.

Doe 2 theezakjes erbij en laat 15 minuten trekken. Haal de theezakjes eruit en laat afkoelen. Bewaar in een afgesloten glazen pot. Serveer met verse muntblaadjes.

