

Kokos-panna cotta met soja-gembersiroop

totale tijd **190 min.** 10 min. voorbereidingstijd 180 min. koeltijd

Voedingswaarde (per portie):

1.234 kJ / 295 kcal

Vetten: **25 g** Eiwitten: **3 g**

Koolhydraten: **14 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 ml volle kokosmelk
0,5 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
2 el suiker, veganistisch
1,5 tl agar (of 1 el plantaardige gelatine)
1 tl vanille-extract
2 vijgen
1 passievrucht
1 tl kokosvlokken
Muntblaadjes voor decoratie

Soja-gembersiroop:

2 el ahornsiroop
0,5 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
1 tl versgeraspte gember
1 tl citroensap

VOORBEREIDING

Stap 1

400 ml volle kokosmelk - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **2 el** suiker, veganistisch - **1,5 tl** agar (of 1 el plantaardige gelatine) - **1 tl** vanille-extract
Meng in een steelpan de kokosmelk, Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus, suiker, agar en vanille-extract. Breng aan de kook en laat 2 minuten koken, terwijl u blijft roeren tot de agar is opgelost. Giet het mengsel in kleine kommetjes of vormpjes, laat het afkoelen en zet het vervolgens minstens 3 uur in de koelkast.

Stap 2

2 el ahornsiroop - **0,5** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **1 tl** versgeraspte gember - **1 tl** citroensap - **2** vijgen - **1** passievrucht - **1 tl** kokosvlokken - Muntblaadjes voor decoratie

Maak ondertussen de siroop: meng de ahornsiroop, gember, Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus en citroensap. Verwarm 1-2 minuten, zeef en laat afkoelen. Snijd de vijgen in vieren en schep het vruchtvlees uit de passievrucht. Serveer de panna cotta met de soja-gembersiroop en garneer met de vijgen, het vruchtvlees van de passievrucht, kokosvlokken en muntblaadjes.