



Gurk- & myntapannacotta med löjrom

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **6-8**

Pannacotta brukar som oftast presenteras som efterrätt, men här byter vi plats och serverar den först.

En krämig, frisk och god pannacotta med smaker av både gurka, mynta och en hint av lime som gör sig perfekt med löjrom. En rätt som passar ypperligt som förrätt eller på buffébordet med sin fräschör nu när våren och sommaren gör sitt intåg.

I arbetstiden för receptet ingår inte stagningstiden för pannacottan som är cirka 2 timmar i kylskåp.



INGREDIENSER

150 gram hackad gurka med skal
150 gram gräddfil
1 matsked creme fraiche (34%)
1.5-2 matskedar hackad färsk mynta
1-2 nypor salt
1 kryddmått finmald vitpeppar
1 tesked färskpressad limejuice
2 strukna teskedar gelantinpulver
hela myntablad för garnering
gurkskivor för garnering
100 gram löjrom
grytfriterade saltade chips

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg gurkbitarna, gräddfil, crème fraiche, limejuice och den hackade myntan i en mixer eller skål och stavmixa tills du får en helt slät smet. Salta och peppra.
- 2** Häll över cirka 0.5 deciliter av smeten i en microfast skål och värm i cirka 15-20 sekunder i micron och tillsätt därefter knappt 2 strukna teskedar gelantinpulver och rör runt ordentligt.
- 3** Vispa ner gelantinblandningen ordentligt i den övriga smeten så den är klumpfri. Häll upp i glas eller formar och kyl i cirka 2 timmar.

4

Fördela löjromen på alla portioner av pannacotta, toppa med finhackad rödlök, myntablad, gurkskiva och chips.