

Kokos-panna cotta med soya-ingefærsirup

total tid **190 min.** 10 min. tilberedningstid 180 min. avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.234 kJ / 295 kcal

Fett: **25 g** Protein: **3 g**

Karbohydrater: **14 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

4 dl	kokosmelk med høy fettprosent
0,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus</u>
2 ss	sukker
1,5 ts	agar (eller 1 ss plantebasert gelatin)
1 ts	vaniljeekstrakt
2	fikener
1	pasjonsfrukt
1 ts	kokosflak
	Mynteblader til pynt
Soya-ingefærsirup:	
2 ss	lønnesirup
0,5 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus</u>
1 ts	nyraspet ingefær
1 ts	sitronsaft

TILBEREDNING

Steg 1

4 dl kokosmelk med høy fettprosent - **0,5 ss**

Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri

Soyasaus - **2 ss** sukker - **1,5 ts** agar (eller 1 ss

plantebasert gelatin) - **1 ts** vaniljeekstrakt

Bland kokosmelk, Kikkoman Glutenfri Soyasaus, sukker, agar og vaniljeekstrakt i en kasserolle. Gi et oppkok og la det koke i 2 minutter. Rør om til agaren løser seg opp. Hell blandingen i små skåler eller former, la stå til avkjøling, og sett i kjøleskapet i minst 3 timer.

Steg 2

2 ss lønnesirup - **0,5** Kikkoman Naturlig Brygget

Tamari Glutenfri Soyasaus - **1 ts** nyraspet ingefær

- **1 ts** sitronsaft - **2** fikener - **1** pasjonsfrukt - **1 ts**

kokosflak - Mynteblader til pynt

Lag sirupen i mellomtiden: Bland lønnesirup, ingefær, Kikkoman Glutenfri Soyasaus og sitronsaft. Varm opp i 1–2 minutter, hell gjennom en sil og la stå til avkjøling. Del fikenene i fire, og skrap ut fruktkjøttet fra pasjonsfrukten. Server panna cottaen toppet med soya-ingefærsirup og pyntet med fiken, pasjonsfruktkjøtt, kokosflak og mynteblader.