

Vegansk goma-panna cotta med sort tahini

total tid **140 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. koketid 120 min. avkjølingstid

Næringsinnhold (per porsjon):
757 kJ / 182 kcal

Fett: **5,7 g** Protein: **6,3 g**
Karbohydrater: **24,7 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

Kokt fløte:

1 vaniljestang
6 dl soyamelk
50 g brunt sukker (eller 4 ss lønnesirup)
2 ss sort tahini (fra glass)
1,5 ts agar (se tips)
Sirup:
4 ss lønnesirup
2 ss Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus
2 ts sorte sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

1 vaniljestang - **6 dl** soyamelk - **50 g** brunt sukker (eller 4 ss lønnesirup) - **2 ss** sort tahini (fra glass) - **1,5 ts** agar (se tips)

Skjær vaniljestangen på langs og skrap ut frøene med en liten, skarp kniv. Bland soyamelk med vaniljestangen og frøene, sukker, sesamtahini og agar, og gi et oppkok i en liten kasserolle. Ta ut vaniljestangen, la blandingen avkjøles litt, fordel den på fire dessertglass og sett dem i kjøleskapet i minst 2 timer.

Steg 2

4 ss lønnesirup - **2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus

Bland lønnesirupen med Kikkoman Glutenfri Soyasaus og varm forsiktig opp om nødvendig.

Steg 3

2 ts sorte sesamfrø

Rist sesamfrøene i en liten non-stick-panne. Garner desserten med frøene og server med sirupen.