

# Panna Cotta med saltkaramelsauce



## Pannacotta:

15 dl piskefløde	3,5 dl sødmælk
170 g sukker	3 vaniljestænger
10 ark husblas	3 øko citron, skallen herfra

Læg husblas et af gangen i en lille skål med koldt vand. Skrab kornene ud af vaniljestangen og vend dem med sukkeret. Kom sukker, vaniljekorn, vaniljestang, piskefløde, sødmælk og citronskal i en gryde og varm op under omrøring til kogepunktet. Tag gryden af varmen.

Klem vandet fra husblas. Pisk husblas i vaniljefløden med et piskeris til den er helt opløst. Hæld vaniljefløden gennem en finmasket sigte i glas og stil på køl i mindst 4 timer.

## Saltkaramel:

400 g sukker	80 g smør
5 dl piskefløde	3 nip flagesalt

Varm fløden op i en lille kasserolle til det når kogepunktet og tag den af varmen. Kom sukker i en gryde og tænd for mellemhøj varme og hold godt øje med det. Skrue ned til middelvarme, så snart halvdelen af sukkeret er smeltet. Tilsæt smør og pisk det godt sammen og rør derefter den varme fløde i lidt efter lidt. Kog karamellen op og sluk for varmen. Rør godt igennem og lad køle lidt af. Tilsæt salt, rør rundt og hæld karamellen på et glas.

Opbevares i køleskab.

## Servering:

Hæld en smule saltkaramel over hver panna cotta og server.