

## **Lime- och basilikapanna cotta med jordgubbar och limesocker**

2 gelatinblad  
1 lime  
5 dl vispgrädde  
90 g strösocker  
15 basilikabladd

1 lime  
50 g strösocker  
500 g jordgubbar

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Finriv det yttersta av limeskalet, lägg det i en kastrull tillsammans med grädden, sockret och koka upp. Dra av från plattan, krama ur vattnet från gelatinbladen och rör ner i grädden. Låt grädden svalna till c:a 50 C. Lägg basilika och grädden i en mixer och mixa slätt. Sila och håll ner i 4 portionsformar. Kyl ner tills den stelnat.

Detta är ett recept ur Fredagskockens kokbok. Boken kan du beställa på  
[www.matochvanner.se](http://www.matochvanner.se)