**Panna cotta met meloen**

meloen (cavaillon)
4 g agaragar
40 cl amandelmelk
12,5 cl lichte room

stevia
of zakje vanillesuiker
amandelmeel
amandelschilfers

Pureer het vlees van de meloen. Los de agaragar op in de amandelmelk gemengd met de lichte room. Doe er een scheutje vloeibare stevia of een zakje vanillesuiker bij. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken op zacht vuur. Roer af het vuur de gepureerde meloen door de bereiding.

Giet die in kleine glazen en zet minstens 3 uur in de koelkast.

Rooster amandelmeel in een droge pan en daarna een handvol amandelschilfers.

Bedek de glaasjes voor het opdienen met een laagje geroosterd amandelmeel en daarop wat amandelschilfers.