

BANANENLASSI

voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 banaan
- 1 kop yoghurt
- 1 kop fruitsap
- 1 eetlepel suiker
- een snuifje kardemom

Benodigdheden

- maatbeker en garde - of blender
- vork

Bereiding

Pel de bananen en plet ze met een vork. Doe de geprakte bananen samen met de yoghurt en het fruitsap in een maatbeker of blender. Blend of klop met een garde tot tot een smeug geheel. Voeg de suiker en de kardemom toe en roer goed door.

voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 liter volle melk
- 80 gram basmatirijst
- 50 gram suiker
- een snuifje kardemom
- rozijntjes
- ongezouten pistachenoten
- amandelnoten

Benodigdheden

- grote kom
- vuurtje
- houten lepel

Bereiding

Breng de melk met de suiker aan de kook in de grote kom. Voeg de rijst toe, verlaag het vuur en laat ongeveer 20 minuten pruttelen. Roer af en toe, zodat je rijstpudding niet aanbrandt. Roer er op het einde de rozijnen en kardemom door. Serveer de rijstpudding warm of koud. Versier met de amandel- en pistachenoten.

GAJAR HALWA

voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 liter volle melk
- 8 wortels (geraspt: 200 gram)
- 120 gram (riet)suiker
- 4 eetlepels geklaarde boter (of maïsolie)
- een snuifje kardemom
- een snuifje saffraan (optioneel)
- rozijntjes
- cashewnoten

Benodigdheden

- grote pan
- vuurtje
- rasp en schilmesje
- houten lepel

Bereiding

Schil en rasp de wortels. Doe de melk samen met de wortels in de grote pan op een laag vuurtje. Voeg de boter of olie toe als ongeveer een kwart van de melk is ingekookt. Voeg de suiker en de kardemom toe. Roer af en toe terwijl het nog even pruttelt. Zodra het mengsel de dikte van pudding krijgt, voeg je de cashewnoten, rozijntjes en saffraan toe. Als alle melk ingekookt is, is de halwa klaar. Serveer koud of warm.

KHIR