



Gulab jamun (Indiase siroopballetjes)

Zachte, gefrituurde melkballetjes gedrenkt in een geurige siroop met kardemom en rozenwater. Het populairste zoetigheidje van India, heerlijk warm of op kamertemperatuur geserveerd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Dessert

Ingrediënten

- 150 gr volle melkpoeder
- 50 gr bloem
- 0,5 kl bakpoeder
- 2 el gesmolten boter
- 60 ml melk (eventueel iets meer)
- 300 gr suiker
- 300 ml water
- 4 kardemompeulen, geplet

1 kl rozenwater

1 kl citroensap

Plantaardige olie of ghee om te frituren

Een handvol pistachenoten, fijngehakt (voor de garnering)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de siroop. Breng de suiker, het water, de geplete kardemompeulen en het citroensap aan de kook in een steelpan. Laat 5 minuten zachtjes koken tot een lichte, iets stroperige siroop. Roer het rozenwater erdoor en houd de siroop warm op een laag pitje.
- 2.** Meng voor het deeg het melkpoeder, de bloem en het bakpoeder grondig door elkaar in een ruime kom.
- 3.** Voeg de gesmolten boter toe en werk die goed door het meelmengsel. Giet er daarna beetje bij beetje de melk bij en meng tot je een zacht, net samenhangend deeg bekomt. Voeg enkel extra melk toe als het deeg te droog blijft. Kneed zo weinig mogelijk.
- 4.** Dek het deeg af en laat 10 minuten rusten; het wordt dan iets steviger en makkelijker te vormen.
- 5.** Vet je handen licht in met olie en rol kleine, gladde balletjes ter grootte van een grote druif. Zorg dat er geen barstjes in zitten, anders vallen ze uit elkaar tijdens het frituren. De balletjes zwellen flink op, dus hou ze klein.
- 6.** Verhit voldoende olie of ghee in een ruime pan op laag tot middelhoog vuur tot ongeveer 150 graden. Een lage temperatuur is essentieel: te heet en de buitenkant kleurt te snel terwijl de binnenkant rauw blijft.
- 7.** Frituur de balletjes in porties. Draai ze regelmatig zodat ze gelijkmatig garen en rondom een diep goudbruine kleur krijgen. Reken op 8 tot 10 minuten per portie.
- 8.** Laat de gebakken balletjes kort uitlekken op keukenpapier en leg ze daarna meteen in de warme siroop.
- 9.** Laat de gulab jamun minstens 1 uur in de siroop weken zodat ze zich volledig volzuigen en heerlijk zacht worden.
- 10.** Serveer warm of op kamertemperatuur, bestrooid met de fijngehakte pistachenoten.

Tip

Zorg dat de siroop warm is wanneer je de balletjes erin legt; anders trekken ze de siroop veel minder goed op. Maak de siroop gerust op voorhand en warm ze vlak voor het frituren opnieuw op.

Lekker met

Lekker met een bolletje vanille-ijs of een lepel dikke room ernaast.

Dranktip

Serveer met een glas masala chai of een kop lichte jasmijnthee om de zoetheid te balanceren.

Ontdek meer recepten op kookpot.be