



Kheer (Indiase rijstpudding)

Een klassiek Indiaas dessert van rijst die zachtjes gaart in gezoete melk, geparfumeerd met kardemom en afgewerkt met noten. Romig, geurig en troostrijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	50'	4	Dessert

Ingrediënten

- 100 gr rondkorrelrijst
- 1 liter volle melk
- 80 gr suiker
- 0,5 theelepel kardemompoeder
- 30 gr amandelen, in stukjes
- 30 gr pistachenoten, gehakt
- 20 gr rozijnen
- 1 snuf saffraan

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de rijst en laat ze even uitlekken.
- 2.** Breng de melk in een dikbodemige pan aan de kook en voeg de rijst toe.
- 3.** Laat op laag vuur zo'n 40 minuten zachtjes koken, roer regelmatig zodat de rijst niet aanbakt en de melk indikt.
- 4.** Voeg de suiker, saffraan en het kardemompoeder toe en roer goed door.
- 5.** Doe de rozijnen en de helft van de noten erbij en laat nog 10 minuten koken tot een romige pudding.
- 6.** Proef en voeg eventueel extra suiker toe.
- 7.** Schep de kheer in kommetjes en bestrooi met de rest van de noten.
- 8.** Serveer warm of goed gekoeld.

Ontdek meer recepten op kookpot.be