

Indiase kheer

1 liter volle melk
200 gram langkorrelige rijst, zoals Basmati
½ blikje gecondenseerde melk
2 eetl suiker (jaggery)
½ theelepel gemalen groene kardemom
½ vanillestokje
amandelen naar smaak
pistachenoten



Deze lekkernij wordt van origine bij festivals gemaakt, zowel met rijst als andere granen of zelfs pasta. Is tegenwoordig heel populair als ontbijt.

Rijstepap koken is tamelijk eenvoudig. Je begint met het mengen van de melk, de gecondenseerde melk en de suiker, maal de kardemom en schraap de zaadjes uit de vanillepeul. Voeg de rijst en de specerijen toe aan de melk, en breng deze aan de kook. Zorg dat de kheer niet aankookt en aan brandt, roer regelmatig. Houd de kheer minstens een half uur aan de kook, tot het vocht zeker gehalveerd is, en de pudding dik vloeibaar is geworden. Neem de kheer van het vuur en stort haar uit in een kom.

Blancheer de amandelen, snijd een deel in plakjes voor de garnering en hak de rest fijn. Voeg het haksel toe aan de nog warme kheer, en dek deze af met folie om verder af te laten koelen zonder de vorming van een vel. Zet de kheer in de koelkast voor later gebruik.

Serveer de kheer met de dun gesneden amandel en wat fijngehakte pistachenoten. Variaties: heerlijk is gebruik van wat saffraandraadjes in de pap, en deze af te maken met wat rozenblaadjes en rozenwater.