



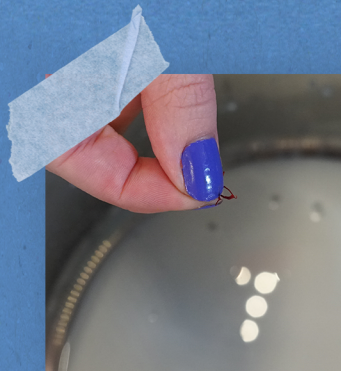
 knutselFeest



Holi hapje: Kheer

Wat heb je nodig?

- 120 gr basmatirijst
- 500 ml volle melk
- 3 draadjes saffraan
- 1 tl gemalen kardemom
- 4 el suiker
- 4 el amandelen
- 4 el gedroogde cranberries
- 4 el pistachenoten



Terwijl je de rijst een halfuur laat weken in water doe je de saffraan in een pan met 2 eetlepels melk en begin met roeren.



Voeg de rijst, overgebleven melk en kardemom toe en breng het aan de kook.



Blijf roeren! Als de melk (na een kwartiertje) dikker wordt, voeg de suiker toe.



Zet het vuur laag, deksel erop en laat het indikken voor een kwartier.



Verdeel de kheer over de kommetjes en versier ze met amandelen, cranberries en pistachenoten.

