

DIY: Holi poeder

Wat heb je nodig?

- Gekookte rode biet
- Kurkuma
- Maizena
- Water
- Vier schaaltjes



Giet de kurkuma in een schaal.



Voeg een beetje water toe.



Roer het goed door elkaar met een lepel.



Giet in een andere schaal het sap van de gekookte rode bieten.



Voeg aan beiden schalen twee grote eetlepels maizena toe en roer tot het een modderige textuur krijgt.



Verkruiemel het opgedroogde mengsel na 24 uur met een vork.