



## Gulab jamun (Indiase siroopballetjes)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 150 gr melkpoeder (vol)
- 50 gr bloem
- 1 halve theelepel bakpoeder
- 2 eetlepels boter, gesmolten
- 60 ml melk (ongeveer)
- 300 gr suiker
- 300 ml water
- 4 kardemompeulen, geplet
- 1 theelepel rozenwater (optioneel)

1 theelepel citroensap

Plantaardige olie of ghee om te frituren

Enkele pistachenoten, gehakt (voor de garnering)

## Bereidingswijze

---

1. Maak eerst de siroop: breng de suiker met het water, de gekneusde kardemom en het citroensap aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken tot een lichte siroop. Roer er het rozenwater door en houd warm.
2. Meng voor het deeg het melkpoeder, de bloem en het bakpoeder in een kom.
3. Voeg de gesmolten boter toe en meng, giet er dan beetje bij beetje melk bij tot je een zacht, net samenhangend deeg krijgt. Kneed niet te lang.
4. Laat het deeg 10 minuten rusten zodat het iets steviger wordt.
5. Vet je handen licht in en rol kleine, gladde balletjes zonder barsten (ze zwellen op tijdens het frituren, dus hou ze klein).
6. Verhit de olie op laag tot middelhoog vuur (ongeveer 150 graden). De temperatuur moet laag genoeg zijn zodat de balletjes vanbinnen garen.
7. Frituur de balletjes rustig en draai ze regelmatig tot ze gelijkmatig diep goudbruin zijn.
8. Laat ze even uitlekken en leg ze meteen in de warme siroop.
9. Laat de gulab jamun minstens 1 uur in de siroop weken zodat ze zich vollzuigen en zacht worden.
10. Serveer met wat gehakte pistachenoten erover, warm of op kamertemperatuur.