



## Kheer (Indiase rijstpudding)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>50'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### 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](https://www.kookpot.be)