**Halwa van wortelen**

Dit is het recept voor een zeer populair dessert in India dat is gebaseerd op wortelen, kardemom, pistache- en cashewnoten. Een perfecte en verrassende afsluiter voor een Indiase maaltijd. Dit zeer gemakkelijk te bereiden dessert is zowel romig als knapperig. Het kan lauw of koud opgediend worden.

Voor 6 tot 8 personen

Voorbereiding: 15 min

Kooktijd: 55 minuten

Gemakkelijk

2 + 3 el plantaardige margarine

350 g geraspte wortelen

100 g rozijnen

3 of 4 Medjool-dadels, ontpit en fijngesneden

3 dl DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins

75 g rietsuiker

1 tl kardemompoeder

2 tl kurkuma

100 g pistachenoten, fijngehakt

1 handvol cashewnoten

1 handvol verse munt, fijngesneden

1. Smelt 2 eetlepels margarine in een pan. Gaar de wortelen met de rozijnen en de dadels gedurende 15 tot 20 minuten.
2. Voeg vervolgens het plantaardig drankje en de rietsuiker toe. Kook onder regelmatig roeren tot het vocht is opgenomen. Dit zal ongeveer 30 minuten duren. Voeg de rest van de margarine, de kardemom, de kurkuma, de pistachenoten en de helft van de cashewnoten toe. Meng goed. Gaar verder gedurende 10 minuten. Roer regelmatig zodat het mengsel niet aanbrandt. Rooster de resterende cashewnoten in een pan tot ze goudbruin zijn.
3. Voeg verse munt aan de bereiding toe en meng goed. Werk af met de geroosterde cashewnoten.

Tip:

Gebruik boswortelen omdat ze zachter van consistentie en smaak zijn.

Variatietip :

Vervang DreamTM Coconut + Calcium & Vitamins door DreamTM Rice Calcium, DreamTM Almond + Calcium & Vitamins of DreamTM Almond-Hazelnut-Rice + Calcium & vitamins.