

Gajar ka Halwa

Gemiddeld · Vegetarisch · ± 6 à 8 personen · 60 min

Gajar is wortel. Dit zoete gerecht wordt in Noord-India vooral in de winter gegeten.

Rasp de wortels grof en niet fijn, want fijn geraspte wortel valt tijdens het koken uit elkaar. Laat het groene uiteinde en het witte hart weg, het rode vruchtvlees heeft de meeste smaak en kleur.

Mawa, ook khoya genoemd, is melk die is ingekookt tot een vaste massa. Je koopt het bij de toko. Kun je het niet vinden, dan kun je volle melkpoeder of ricotta gebruiken, al smaakt dat iets anders.

Tip. Blijf regelmatig roeren, vooral nadat de suiker erbij is. Suiker en wortelsap branden snel aan op de bodem van de pan.

Ingrediënten

Alles bij elkaar

- 1,5 kg winterwortel, grof geraspt
- 4 el ghee (geklaarde boter)
- 100 g suiker
- 250 g mawa (ingedikte melk), verkruimeld
- 15 à 20 cashewnoten
- 15 à 20 amandelen
- 6 groene kardemompeulen

Bereiding

1. Was en schil de wortels. Rasp ze met een grove rasp. Gebruik geen fijne rasp, want dan wordt de halwa papperig. Laat het groene uiteinde en het witte hart weg: het rode vruchtvlees geeft de beste smaak.
2. Doe 4 el ghee in een grote wok of diepe pan. Laat de ghee smelten en voeg de geraspte wortel toe.
3. Bak de wortel 1 à 2 minuten op middelhoog vuur terwijl je goed doorroert. Doe daarna het deksel erop en laat 5 minuten garen op laag tot middelhoog vuur.
4. Maak ondertussen de noten klaar: hak de cashewnoten en amandelen grof. Haal de zaadjes uit 6 groene kardemompeulen en stamp ze in een vijzel tot grof poeder.
5. Roer de wortel na 5 minuten goed door. Deksel er weer op en nog 5 à 6 minuten garen op middelhoog vuur, af en toe roeren.
6. De wortel heeft nu in totaal ongeveer 15 minuten gegaard. Blijf regelmatig roeren zodat er niets aan de bodem plakt of aanbrandt.
7. Zet het vuur laag en voeg 100 g suiker toe. Meng goed, deksel erop, en laat nog 3 à 4 minuten garen op laag vuur.

- 8.** De wortel laat nu zijn sap los. Haal het deksel eraf en kook door op middelhoog tot hoog vuur tot bijna al het vocht verdampt is. Blijf roeren.
- 9.** Verkruiemel ondertussen 250 g mawa in een aparte koekenpan. Rooster het op laag vuur tot de ghee eruit loskomt. Blijf roeren en stop zodra het iets van kleur verandert en lekker gaat ruiken. Zet het vuur uit.
- 10.** Is het meeste vocht uit de wortel verdampt, voeg dan de geroosterde mawa, de gehakte noten en het kardemompoeder toe.
- 11.** Meng alles goed door en kook nog 2 minuten.
- 12.** Zet het vuur uit en schep de halwa in een schaal.
- 13.** Bestrooi met wat extra gehakte noten en serveer warm. In de koelkast blijft hij een week goed.