# Feestrecept:
# Gajar Ka Halve

**Gajar Ka Halva is een toetje dat wordt gegeten bij verschillende hindoestaanse feesten. Het is een soort wortelpudding met griesmeel, amandelen en rozijnen. Je kunt het versieren met varq, eetbaar bladzilver. Hindoes offeren vaak een beetje van hun feestmaaltijd aan de goden.**
**Dit gezegend voedsel heet prashaad. De goden houden vooral van zoet eten, dus maken hindoes daar veel van klaar.**

## Wat heb je nodig?

- 500 gram wortels
- 10 eetlepels ghee (geklaarde boter)
- 600 ml melk
- 175 ml gecondenseerde melk
- 10 kardemonpeulen, peulen verwijderen en zaadjes licht kneuzen
- 8-10 eetlepels suiker
- 35 gram pistachenoten
- 2 varak (eetbaar zilver)

- Rasp
- Pan met dikke bodem

## Wat met je doen?

1. Was je handen
2. Schrap de wortels en rasp ze grof
3. Verhit de ghee in een pan met dikke bodem en roerbak de geraspte wortels gedurende 15 à 20 min
4. Voeg de melk en gecondenseerde melk, kardemon en suiker toe aan de gebakken wortel
5. Laat 30 à 35 min. onder voortdurend roeren inkoken, tot het mengsel een dieprode kleur heeft. Het mag niet te nat zijn.
6. Schep het mengsel in een schaal en garneer met de stukjes pistachenoten en de varak

## Eet smakelijk!

