

Ingrediënten voor 4 personen

25 g boter of margarine of olie, 8 sneetjes witbrood, 2 dl water, 100 g suiker, enkele druppels rozenwater (Toko of buitenlandse winkel), 4 eetl. gecondenseerde koffiemelk (melk suiker wordt in blikjes in Toko of supermarkt verkocht), 1? dl stijfgeklopte slagroom, 50 g pistachepitten, 50 g amandelschaafsel en kardamonpoeder (Toko).

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Indiaas
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Indiase broodshotel met pistache en amandel

Nagerecht

Bereidingswijze

Verwarm de boter in de pan en bak hierin het brood aan beide zijden goudbruin. Laat het brood uitlekken op het papier. Kook het water met de suiker tot een stroop en voeg het rozenwater toe. Schik het brood in de schaal en voeg de stroop en de koffiemelk toe. Rooster de pistaches en de amandelen lichtbruin. Schep hierop de room en de pistaches en de amandelen. Bestuif met de kardamon.