

Limka

Kan (inhoud van 1 liter of 1,5 liter)

2 citroenen

3 soeplepels honing

Kraantjeswater

Mes

Fruitpers

Lange lepel om te roeren



WERKWIJZE:

Snij twee citroenen in twee.

Pers alle helften uit.

Giet het sap in een kan.

Voeg er 3 lepels honing bij en roer met een lange lepel.

Vul de kan verder met fris water.

Meng alles opnieuw.



Chai

1 liter water (uit de kraan)

½ liter melk

3 soeplepels zwarte thee

5 soeplepels rietsuiker

snuifje kaneel

1 sterretje steranijs

Kookpot

Zeef en pollepel

Thermos



WERKWIJZE:

Doe 1 liter water in een kookpot.

Zet het vuur niet te hoog.

Bij het water voeg je:

- * 3 soeplepels thee
- * 5 soeplepels rietsuiker
- * een halve liter melk
- * een snuifje kaneel
- * 1 sterretjes steranijs

Laat de chai zachtjes koken. Roer af en toe eens voorzichtig.

Als de chai een donkerbruine kleur heeft, is hij klaar.

Schep de thee met een pollepel door een zeef in een thermos.



Nan Khatai

300g zelfrijzende bloem

45g semoule

230g ongezouten boter

1 mespunt zout

150g bloedsuiker

1 koffielepel kardemom

Handvol fijngesneden nootjes



Doe de bloem en de semoule samen met het zout in een grote mengkom.



Roer goed met een lepel.



Voeg nu ook de bloedsuiker en de zachte boter toe.

Je mag het deeg met een garde roeren,
maar je kan het ook met je handen kneden.



Voeg de kardemom toe en kneed tot het deeg goed vast is.



Zet nu de oven aan op 180°C.

Maak een lange worst met het deeg, snijd daarna schijfjes van ongeveer 1 cm dik.

Zorg dat er genoeg schijfjes zijn, want dat worden de koekjes.

Kneed de schijfjes tot balletjes, druk ze een beetje plat met de palm van je hand.

Leg de balletjes naast elkaar op de bakplaat.

Laat wel een beetje plaats tussen zodat ze voldoende plaats hebben om te rijzen.

Druk nu zachtjes een beetje nootjes in de koekjes.



Steek de bakplaat in de oven.

Na 10 tot 15 minuutjes zullen de koekjes klaar zijn, controleer regelmatig of de koekjes er goed uitzien.

Als de koekjes een lichte goudbruine kleur hebben zijn ze waarschijnlijk klaar.



Als de koekjes klaar zijn mag je de bakplaat uit de oven halen. Leg de koekjes op een 'koelrekje'.

स्वादिष्ट