kanen met krant

Sachlab

Het is voorjaarsvakantie, maar ik zit thuis. Op vakantiekiekjes lachen Facebookvrienden me sardonisch toe vanuit zonovergoten oorden. Meteen mijn weer-app gecheckt, want niets masochistisch is mij vreemd: Tel Aviv-Jaffa, zonnig, 23 graden. Schrale troost is wel dat het hier nog guur genoeg is voor sachlab. Alleen al van de gedachte aan het Israëlische winterdrankje kikker ik op. Even kijken. Ja, volgens mij heb ik alles in huis; melk, slagroom, suiker, maïzena, rozenwater. Mooi. Ik ga het gelijk maken en dan plaats ik een foto op Facebook. Dat zal ze leren in Israël, want met die temperaturen daar is er geen sachlab meer te krijgen. Wacht eens, de pistachenoten zijn op. Shit. Boodschappen doen dan maar weer. Door de stromende regen.

Voor 5 personen

- 1/2 liter volle melk
- 35 g maïzena
- 1 eetlepel rozenwater
- 125 ml slagroom
- 50 gram suiker
- handjevol pistachenoten
- kaneelpoeder

Bereiding

- Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan of in de oven (op 180 graden) totdat ze licht kleuren. Hak fijn.
- Roer met een garde melk, slagroom, rozenwater, suiker en maïzena in een steelpannetje goed door elkaar. Zet het pannetje pas daarna op het vuur en breng al roerend aan de kook.
- Draai het vuur lager zodra het romige mengsel begint te binden. Roer nog een minuut door voordat je het vuur uitzet.
- Verdeel de hete room over vijf glaasjes en bestrooi met kaneel en de gehakte pistachenootjes. Serveer onmiddellijk.

recepten@niw.nl