

Morotshalva - Gajar ka halva (Indien)

8 personer

1 l grovriven morot

8 dl mjölk

6 dl vispgrädde

2 msk krossad kardemumma

2 hela kanelstänger

smör

8 msk farinsocker

1,5 dl russin

pistagenötter

4 dl crème fraiche

Koka morötter och gräddmjölk med kardemumma och kanelstänger tills all mjölk kokat in . Rör gärna i kastrullen mot slutet. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs morotsblandningen (utan kanelstängerna) tills den är torr och har fått en vacker röd färg. Smaka av med socker och rör i russinen. Servera morotshalvan varm eller ljummen med iskall crème fraiche. Dekorera med hackade pistagenötter.