



DURBAN KHEER MET CHILI-ANANAS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India / Zuid-Afrika (Fusion)

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten kheer:

- **100 gram basmati rijst, goed gespoeld tot het water helder is**
- **1 liter volle melk**
- **200–250 ml kokosroom (géén kokosmelk — echt de dikke room)**
- **3–5 el suiker (naar smaak en afhankelijk van hoe zoet je de kheer wilt)**
- **1 vanillestokje of ½ tl vanille-extract**
- **1 tl gemalen kardemom**
- **snufje zout**
- **1 el geraspte kokos voor extra diepte (optioneel)**
- **handje pistache of amandel, geroosterd**

Ingrediënten chili-ananas:

- **1 rijpe ananas, in blokjes**
- **2 el boter**
- **2 el bruine suiker**
- **½–1 tl chilivlokken**
- **Sap van ½ limoen**

Bereiding kheer:

- Spoel de basmati meerdere keren tot het spoelwater helder blijft. Dit verwijdt overtollig zetmeel en zorgt dat de rijst mooi los en romig gaart in de melk.
- Breng de melk langzaam aan de kook met kardemom, vanille en een snuf zout.
- Voeg de basmati toe en laat 40–45 minuten zacht sudderen op laag vuur, regelmatig roeren.
- Wanneer de rijst zacht en romig is, roer je de kokosroom erdoor.
- Laat nog 5–10 minuten zacht pruttelen zodat de kheer dikker wordt.
- Proef en voeg naar smaak 3–5 el suiker toe.
- Wil je extra kokosmaak? Voeg dan 1 eetlepel geraspte kokos toe in de laatste minuten.

Bereiding chili-ananas:

- Smelt de boter in een pan. Voeg de ananasblokjes toe en bak tot ze licht beginnen te karameliseren.
- Strooi de bruine suiker en chilivlokken erover, laat even smelten en karamelliseren.
- Haal van het vuur en sprenkel limoensap erover voor frisheid.

Serveren

- Schep de kheer in kommen, leg er warme chili-ananas op en werk af met geroosterde pistache of amandel.

Tip: je kunt de kheer eventueel een paar uur van tevoren bereiden, hij wordt zelfs romiger als hij een beetje afkoelt en kan dan vlak voor het serveren opnieuw zacht opgewarmd worden.

स्वादिष्ट भोजन का आनंद लें

Jabulela ukudla!

22-11-2025