



Xalwo (Somalische Halwa)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Somalië

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 8 - 10 personen

Tijd: 45 minuten + 3 uur opstijven

Ingrediënten:

- **250 gram kristalsuiker**
- **125 gram maïzena**
- **750 ml water**
- **75 gram ghee**
- **10-15 draadjes saffraan, opgelost in 1 el lauw water**
- **1 tl gemalen kardemom**
- **½ tl vers geraspte nootmuskaat**
- **1 tl vanille-extract**
- **50 gram ongezouten pinda's of amandelen, grof gehakt**
- **2 el rozijnen (optioneel)**
- **1 mespuntje zout**

Om te garneren

- **gehakte pistachenoten**
- **eetbare rozenblaadjes (optioneel)**

Bereiding:

Stap 1

Meng de maïzena met ongeveer 250 ml koud water tot een volledig glad papje.

Stap 2

- Breng de overige 500 ml water samen met de suiker langzaam aan de kook totdat de suiker volledig is opgelost.

Stap 3

- Voeg al roerend het maïzenamengsel toe.

Stap 4

- Blijf voortdurend roeren op middelhoog vuur. Na ongeveer 10 minuten begint het mengsel dikker en glanzend te worden.

Stap 5

- Voeg beetje voor beetje de ghee toe. Wacht telkens totdat deze volledig is opgenomen voordat je de volgende lepel toevoegt.

Stap 6

- Roer als de ghee volledig is opgenomen de kardemom, nootmuskaat, vanille, het zout én de geweekte saffraan met het weekvocht door het mengsel. Blijf goed roeren zodat de specerijen zich gelijkmatig verdelen.
- Dat geeft de Xalwo een prachtige goud-amberkleur en een verfijnde, licht bloemige smaak die heel mooi samengaat met de kardemom.
- Nog een kleine tip: gebruik saffraan met mate. Het moet de kardemom ondersteunen, niet overheersen. Ongeveer 0,1 gram (10–15 draadjes) is voor deze hoeveelheid precies goed.

Stap 7

- Voeg de gehakte noten en eventueel de rozijnen toe.

Stap 8

- Blijf nog 10 tot 15 minuten rustig roeren. De Xalwo is klaar wanneer hij glazig wordt en gemakkelijk loskomt van de pan.

Stap 9

- Vet een schaal licht in met ghee en giet de warme massa erin.

Stap 10

- Laat minimaal 3 uur in de koelkast afkoelen. Snijd vervolgens in ruiten of blokjes en garneer met pistachenoten.

Serveeradvies

- Serveer Xalwo op kamertemperatuur met een kopje Somalische shaah (kruidige thee met kardemom, kaneel en kruidnagel) of een sterke Arabische koffie. De zachte kruiden versterken de rijke, zoete smaak van het dessert zonder deze te overheersen.

Cunno wanaagsan!