

Ghee

2 pakjes grasboter voor ca. 1 l ghee

De boter in een pan smelten en 10-15 minuten zachtjes koken. De boter gaat schuimen; schep het schuim met een schuimspaan af en laat de boter verder koken tot weer schuim ontstaat; schep de schuim weer af en herhaal het tot de boter goudgeel en klaar is.

Neem twee hittebestendige glazen potjes met deksels en kook ze uit.

Neem een zeef met daarop keukenpapier en giet de klare boter door de zeef in de twee potjes en sluit deze goed af. De ghee kan zo enkele maanden bewaard worden

Rode bietensoep

Ingrediënten: 1 kg rode biet, 1 verse groene chilipeper, 1 el ghee, 1tl zwarte mosterdzaadjes, 1tl komijnzaden, 1tl gemalen komijn, 1tl gemalen koriander, 1tl gemalen gember en 1tl geelwortel, 1/4tl gemalen kaneel, 1tl bruine suiker, 1tl fenegriek bladeren, sap van een citroen, 125 ml heet water.

Toebereiding:

- De bieten schillen en in stukken snijden.
- De groene peper doorsnijden, de zaadjes verwijderen en fijnhakken.
- Ghee verhitten, mosterdzaad en komijn toevoegen.
- Rest kruiden, groene peper, suiker en fenegriek toevoegen en kort bakken.
- De rode bieten, het citroensap en water toevoegen en onder af en toe roeren op een laag vuurtje laten sudderen.

Andere recepten vindt u in mijn boeken 'Pipke en Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger', 'Pippa and Paul, stories for the Little World Citizens' en 'Pippa e Paolo, storie per piccolo cittadini del mondo'.



Alle boeken zijn ook als e-book verkrijgbaar.