

ムングダール パヤッサム (インドのお汁粉)

○材料 (6人分)

ココナツミルク	200 c c
白あん	150 g
カルダモン	2.3 粒
牛乳	250 c c
ゆがいた緑豆	50 g

●トッピング

白玉団子、バナナ、すいかなど

●作り方

1. ココナツミルク、白あん、カルダモンを鍋に合わせて火にかけ、白あんが溶けたら、牛乳を入れて軽く温める。
2. 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷たく冷やす。
3. トッピングを乗せていただく

