

## Saffraan-Snoepje

Met dit recept wordt een overschotje cocosrijst tot lekkernij omgetoverd!

Zet 5 à 10 saffraandraadjes (het aantal is vooral afhankelijk van de kwaliteit van de saffraan) in de week in een beetje room of melk. Plet de rijst zo fijn mogelijk. Meet de hoeveelheid jaggery of suiker = ¼ van de hoeveelheid rijst.

Meng de geplette rijst met melk tot een dikke brij en breng aan de kook. (Hoe meer (rauwe) melk men toevoegt, hoe langer het geheel moet koken, maar hoe lekkerder!) Voeg de jaggery in schilfers toe en kook op een zacht vuur tot de brij de wanden van de pot loslaat.

De geweekte saffraan toevoegen en goed omroeren.

Uitspreiden op een ingevette schotel en laten koelen. In porties verdelen.

©: John Marchand, Belgium.

website: <http://www.yoga-ayurveda.org> email: [ayurveda@pandora.be](mailto:ayurveda@pandora.be)