

Yoghurt Tai mahal

Ingrediënten

- 1 liter volle yoghurt
- 150 gram ongezouten pistachenootjes
- een vierde theelepel komijn
- een vierde theelepel kaneel
- een vierde theelepel gemberpoeder
- 50 gram suiker
- meloen

Werkwijze

1. Laat de yoghurt uitlekken in een natte theedoek die in een vergiet hangt (8 uur).
2. Schep de helft van de nootjes en de kruiden erdoor. Laat dit 1 uur intrekken.
3. Serveer dit met de meloen en strooi de rest van de nootjes erover.