Dranken / India

Roos Lassi

Een verkoelende Noord-Indiase yoghurtdrank, geparfumeerd met rozenwater en groene kardemom, roze gekleurd door een lepel rozensiroop, en afgewerkt met een snufje saffraan, opgebloeid in warme melk – tegelijkertijd verkoelend en aromatisch, waarbij de bloemige complexiteit met elke slok dieper wordt.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Volle yoghurt (kamertemperatuur)
- ☐ 150 g Volle melk (koud)
- ☐ 40 g Rozensiroop (Rooh Afza of vergelijkbaar)
- ☐ 10 g Rozenwater (puur, geschikt voor levensmiddelen)
- ☐ 3 g Groene kardemompeulen, zaden gemalen
- ☐ 0,1 g Saffraandraadjes
- ☐ 30 g warme melk (voor bloeiende saffraan)
- ☐ 5 g Gedroogde rozenblaadjes en gemalen pistachenoten

Zo maak je het.

01 Verpletter de saffraandraadjes tussen je vingers om ze in kleinere stukjes te breken – dit vergroot dramatisch het oppervlak en de hoeveelheid geëxtraheerde kleur en smaak. Voeg de warme (niet kokende) melk toe en roer. Laat 5-10 minuten bloeien. De melk kleurt diep goudoranje en de kamer vult zich met de onmiskenbare honingzoete, licht geneeskrachtige geur van goede saffraan. Een klein snufje saffraan is krachtig; meer dan 5 à 6 draadjes voor deze hoeveelheid zullen de lassi eerder bitter en medicinaal dan geurig maken.

02 Combineer de yoghurt, koude melk, rozensiroop, rozenwater en gemalen kardemom in een blender. Voeg de uitgebloeide saffraanmelk toe. Meng gedurende 90 seconden op de hoogste stand tot het volledig glad, schuimig en goed gecombineerd is. Smaak na het blenden: de roos moet prominent aanwezig zijn maar niet zeepachtig, de kardemom een warme fluistering in de afdronk, en de saffraan moet een gouden diepte toevoegen in plaats van een medicinale noot. Pas indien nodig de zoetheid aan met een beetje meer rozensiroop. De lassi moet gietbaar maar romig zijn; als hij te dik is, voeg dan eetlepel voor eetlepel koude melk toe.

03 Vul hoge glazen met crushed ijs. Giet de gemengde lassi over het ijs. Het schuim zal zich in een dikke dop bovenop nestelen. Strooi een paar gedroogde rozenblaadjes en gemalen pistachenoten over het schuim voor kleur- en textuurcontrast. Serveer onmiddellijk met een lange lepel of een breed rietje. Rose Lassi houdt niet goed vast: het schuim bezinkt en het ijs wordt binnen 10 minuten verdund, dus serveer het zodra het is gemaakt. In Punjab wordt het geserveerd in hoge kleiglazen (kulhads) die een aardse, minerale toon toevoegen; een gekoeld glas is een goede vervanger.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / rose-lassi