

GEURIGE LASSI



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 500 ml yoghurt - 4 el kristalsuiker - 1/2 tl kardemompoeder - amandelschilfers (optioneel) - 250 ml melk - 10 ongezoeten pistachenootjes - 1 draadje saffraan

1. Laat het saffraandraadje enkele minuten weken in 1 eetlepel water.
2. Mix alle ingrediënten behalve de amandelen 30 seconden in de blender op functie . Zet de drank minstens 1 uur voor gebruik in de koelkast. Ondertussen de amandelen in een droge koekenpan licht roosteren. Serveer in hoge glazen bestrooid met geroosterde amandelschilfers.

Blender Power 4 ■