

Halva

(Griesmeelkoek)

Samenstelling

100gr boter
200gr griesmeel
50 gr gemalen hazelnoten of amandelen
partjes citroen
honing
geschaafde hazelnoten

Bereiding

Laat de boter op een matig vuur in een pan smelten, voeg het griesmeel toe en laat onder voortdurend roeren goudgeel bakken.

Breng 3/4 L water met de suiker en honing aan de kook. Draai het vuur lager en laat zachtjes sudderen tot u een dik-vloeibare siroop hebt.

Schenk de siroop bij de griesmeel, zet terug op het vuur en laat al roerend sudderen tot de massa vast wordt.

Rooster de noten of amandelen licht bruin in een droge pan met anti-aanbaklaag. Meng ze vervolgens onder de griesmeelmasa.

Spoel een vorm van circa 1 liter inhoud met koud water om, doe er het griesmeelmengsel in en laat gedurende een 15 tal minuten volledig afkoelen.

Stort de Halva op een schaal, bord of plateau, verdeel in porties.

Garneer met partjes citroen, hazelnoten en honing.