



# Chiapudding med saffran & rosvatten

Kock: **Tina Mejri** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Chiapudding som för tankarna till en dessert från mellanöstern. Orginalet - Shole Zard - är en persisk rispudding men här har jag bytt ut riset mot chiafrön. Kryddor, färg och smak gör att den passar in mycket väl under december månad!

Receptet ger 2 små portioner men går att dubbla.

Chiapudding fungerar både som frukost, mellis och dessert.

Numera finns chiafrön i nästan vilken butik som helst & de flesta har någon gång testat en chiapudding.

Våga testa en med smak av saffran för det är riktigt gott!



## INGREDIENSER

### CHIAPUDDING MED SAFFRAN & ROSVATTEN!

3 msk chiafrön

2 dl mandelmjök

1 msk rissirap eller honung

0,5 gram saffran  
1 msk msk mandelsmör  
4 msk russin  
1 msk rosvatten

### TOPPING!

pistagenötter  
50 gram mandlar  
2-3 st fikon  
3-4 msk granatäppelkärnor  
nymortlad kardemumma

## GÖR SÅ HÄR

1

Blanda chiafrön, saffran, rosvatten & rissirap med lite av mjölken, häll på resten av mjölken & rör om ordentligt. Blanda i russin & täck över bunken. Låt stå över natten i kylan!

2

Innan servering så skopa lite av chiapuddingen i botten på ett litet glas/skål, strö på lite granatäpple & fyll på med mer chiapudding. Hacka mandel, pistagenötter & fikon. Blanda nötter, fikon & granatäpple. Lägg på blandningen på puddingen, avsluta med att mortla kardemumma & strö på toppen.

Det här blir två mindre portioner eller en större. Det går utmärkt att dubbla receptet.