

Golden Milk

Tillagningen av Golden Milk sker i två steg. Först förbereder du en slags pasta som tillagas på gurkmeja och vatten. Pastan förvaras i kyl och är hållbar i minst ett par veckor. En sats pasta räcker till många serveringar.

Ingredienser

Golden milk-pasta:

- 0,5 dl gurkmeja (ekologisk)
- 1 dl vatten

Golden milk (2 portioner):

- 2 tsk golden milk-pasta
- 5 dl växtbaserad mjölk (t.ex. mandelmjök, havremjök eller sesammjök)
- 1 tesked kokosolja
- 1 knivsudd svartpeppar (malen)
- Kardemumma
- Kanel
- Ingefära (malen)
- Honung (kan uteslutas)

Gör så här

Golden milk-pasta:

1. Häll vattnet i en liten kastrull.
2. Tillsätt gurkmeja.
3. Värm upp på svag till medelhög värme under omrörning.
4. Fortsätt att röra om och tillsätt mer vatten om pastan blir för tjock.
5. Efter tio minuter är pastan klar och kan hällas över i en liten skål.
6. Låt pastan svalna och ställ in i kylan.

Golden milk:

1. Häll upp mjölken i en kastrull.
2. Tillsätt golden milk-pasta och kokosolja.
3. Tillsätt kryddor efter smak.
4. Värm upp mjölken under omrörning.
5. Efter cirka fem minuter är mjölken redo att servera.

