



Servië

Koljivo

500 gr. tarwekorrels, bij voorkeur witte tarwe

500 gram gehakte walnoten

1 kilo suiker, maar naar smaak: waarschijnlijk heb je niet alles nodig

een beetje nootmuskaat

rozijnen, naar wens

voor de garnering: noten (walnoten, of amandelen, pecannoten, etc.) en slagroom

Begin een dag van tevoren, want de tarwe moet een nacht lang fermenteren.

Was de tarwekorrels goed, met veel water. Wat boven komt drijven mag weg. Breng ze dan in ruim water aan de kook en laat zo'n 45 minuten koken.

Wikkel de pan dan met alles erin in een deken en laat een hele nacht op een warme plaats rusten.

Dit klinkt een beetje raar, maar echt: het is nodig om de tarwe zacht te maken. Als je me niet gelooft, proef dan maar eens wat van de tarwe die je zojuist gekookt hebt. Het lijkt of je op een potloodgummetje zit te kauwen.

Zo. Dan weet je meteen waarom tarwe altijd vermalen wordt tot meel of couscous, en nooit, net als rijst, gekookt wordt gegeten.

De volgende dag gooi je het water weg dat niet door de tarwe is opgenomen. Laat de korrels een beetje drogen (spreid ze uit op een keukendoek of een werkblad).

Dan de korrels grondig malen in een keukenmachine. Haal ze uit de bak en maal nu de noten.

Als die fijn zijn gaat de tarwe er weer bij, en de helft van de suiker. Malen en proeven, en malen en proeven en steeds weer wat suiker erbij, tot het zoet genoeg is naar je smaak.

Als je er rozijnen door wil, heb je ze natuurlijk alvast even laten weken in water, of, wat misschien nog lekkerder is: in rum. Die schep je er nu doorheen.

Lepel het spul op een serveerschaal, en versier het met de noten.

Opdienen in kleine schaaltes met een flinke dot slagroom erop.