

INDIASE PAKORA

Deze Indiase snack is een echte favoriet in huize Rebelicious en is perfect om restjes groente in te verwerken. Ik serveer de pakora met een sausje van tomatenketchup met wat extra appelazijn en gefrituurde uitjes. Tip: nigellazaad of zwarte sesam door het beslag zorgt voor een meer fancy pakora.



ca 20 minuten



totaal 40 minuten



10-12 stuks

INGREDIENTEN

- 130 gram kikkererwtenmeel
- ½ theelepel zout
- ½ theelepel kurkuma
- ½ theelepel cayennepeper
- 1 theelepel garam masala
- ½ theelepel bakpoeder
- ¼ theelepel komijn(zaad)
- ¼ theelepel venkel(zaad)
- 1 theelepel citroensap
- 2 eetlepels kokosolie, gesmolten
- 80 – 125 ml water
- 1 rode ui, gesnipperd
- 3 eetlepels plantaardige yoghurt
- 20 gram gehakte koriander
- 1 (of meer) groene of rode chilipeper, fijngehakt
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 ½ cm gember
- 150 – 200 gram groenten naar wens, bijvoorbeeld: grof geraspte wortel, grof geraspte pompoen, grof geraspte courgette, in kleine stukjes gesneden bloemkool, in reepjes gesneden spinazie, in halve of kwart ringen sneden uien, een handje erwtjes, een handje mais, in dunne reepjes gesneden paprika's
- Plantaardige olie (om te frituren)



Extra nodig

- Frituurpan of ruime pan om in te kunnen frituren

TO DO

Meng in een grote kom alle droge ingrediënten en mix ze goed door elkaar.

Voeg de knoflook, gember, plantaardige yoghurt, citroensap, olie en 80 ml water toe aan de kom en meng tot een dik beslag. Voeg, indien nodig, wat extra water toe.

Hierna schep je in delen alle groenten door het beslag en meng tot alles goed gedekt is met het beslag. De groentes blijven nu aan elkaar kleven. Verhit ongeveer 4 cm olie in een stevige pan op een middelmatig vuur.

Laat per beignet steeds 1 ijslepel beslag in de olie zakken, Draai na 2 tot 3 minuten de beignet om en bak dan nog eens 2 tot 3 minuten.

Frituur al het beslag tot goudbruine beignets. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

(inspiratie)bron: Veganricha



Nothing brings people together like good food