

Groenten Pakora / Vegetable Pakora



Boodschappenlijstje

125 gram bloem	75 gram uien, fijngenhakt
25 gram zelfrijzend bakmeel	3 bosuitjes, schoon & fijngenhakt
½ theelepel garam masala (optioneel)	6-8 spinazieblaadjes, fijngenhakt
½ theelepel tandoori masala	handvol verse platte peterselie
½ eetlepel citroensap	¼ theelepel zout
150 gram aardappelen, geschild	zonnebloemolie, om in te frituren

Zo maak je Groenten Pakora

Zeef de bloem en het zelfrijzend bakmeel in een kom.

Voeg tika masala en garam masala poeder toe, roer goed om te mengen.

Voeg citroensap toe en geleidelijk genoeg water om een glad beslag te vormen. Het moet genoeg zijn om de achterkant van een lepel te bedekken. Zet het beslag 10 - 15 minuten opzij.

Voeg dan alle overige ingrediënten behalve de zonnebloemolie toe. Meng het beslag goed, om aardappelen en uien te bedekken met het beslag.

Verhit de olie in een diepe pan met dikke bodem tot 190C. Een stukje brood sist en wordt bruin als je het erin laat vallen.

(LET OP: hete olie is gevaarlijk, laat de pan niet onbeheerd!).

Als de olie op de juiste temperatuur is:

Laat voorzichtig eetlepels van het beslagmengsel in porties in de olie zakken. Bak de Pakora's 5-6 minuten, of tot ze knapperig en goudbruin zijn.

Serveer the Groenten Pakora direct!

Groenten Pakora / Vegetable Pakora



Shopping list

125g gram flour
25g self-raising flour
½ teaspoon garam masala (optional)
½ teaspoon tandoori masala powder
½ tablespoon lemon juice
150g potatoes, peeled

75g onions, finely chopped
3 spring onions, trimmed & chopped
6-8 spinach leaves, chopped
handful fresh flat parsley leaves
¼ teaspoon salt
sunflower oil, for deep frying

How to make vegetable Pakora

Sift the flour and the self-raising flour into a bowl.
Add tika masala powder and garam masala (if using), stir well to combine.

Add the lemon juice, then gradually add enough water to form a smooth batter.
It should be thick enough to coat the back of a spoon.
Set the batter aside for 10-15 minutes.

Add all of the remaining ingredients except the sunflower oil to the batter.
Mix it all well to coat the potatoes and onions with the batter.

Heat the oil in a deep heavy-based frying pan until 190C.
A breadcrumb should sizzle and turn brown when dropped into it.

(CAUTION: hot oil can be dangerous! Do not leave it unattended!)

When the oil is hot, at the right temperature:
Carefully lower tablespoons of the batter mixture in batches into the oil .
Fry the Pakora for 5-6 minutes, or until they are crisp and golden-brown.

Serve the Vegetable Pakora immediately.