

Pakistaanse Pakoras

Ingrediënten:

Voor het Pakora beslag:

- 1,5 kopjes bloem/erwtenbloem
- 75 gram spinazie
- 1,5 theelepel zout
- 1 tl komijnpoeder/zaden
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl chilivlokken
- 0,5 tl kurkuma

Voor de vullingen:

- 2 grote aardappelen
- 1 aubergine
- 1 Courgette
- 2 Wortels
- 2 middelgrote uien
- 1 handvol Verse koriander



Bereiding:

1. Klop alle ingrediënten voor het beslag samen met voldoende water om een dik maar vloeibaar beslag te maken
2. Snijd de aubergine, aardappelen en uien grofweg in blokjes of halve manen. Ze hoeven niet dezelfde grootte of netjes te zijn
3. Hak de koriander en spinazie fijn
4. Voeg vlak voordat je wilt beginnen met het bakken van de Pakoras de groenten toe aan het beslag.
5. Verhit wat olie in een diepe pan/Karahi en als de olie heet is, gebruik dan je handen of een grote lepel om het groentebeslag in de olie te plaatsen.
6. Laat de Pakoras bakken en draai om om er zeker van te zijn dat ze gelijkmatig bruin worden. Ze duren ongeveer 7-10 minuten om te koken, afhankelijk van hoe heet uw olie is

Serveer warm met je favoriete dip of chutney!