

Pakoras

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 30 min.

500 g grönsaker (t.ex. aubergine, sötpotatis, blomkål och lök)

250 g kikärtsmjöl

2 tsk spiskummin (malen)

1 påse bali-kryddmix

Dessutom: neutral olja och salt

***Tips:** Pakoras kan göras med alla möjliga slags grönsaker. I detta recept presenterar vi ett förslag, men du kan alltid använda de grönsaker som är i säsong – eller de grönsaker du tycker bäst om.*

1. Skölj grönsakerna. Skär dem i ca ½ cm tunna skivor eller riv dem grovt.
2. Vänd kikärtsmjölet med spiskummin, bali-kryddmix och en nypa salt. Tillsätt 3 dl ljummet vatten – lite i taget medan du rör i smeten tills den är jämn och tjockflytande.
3. Hetta upp 5 dl olja i en gryta. Kontrollera om oljan är tillräckligt varm genom att tillsätta en droppe smet – flyter droppen upp och bubblar i kanterna är oljan tillräckligt varm.
4. Friter grönsakerna lite åt gången i den varma oljan i 3-4 min. tills de är gyllene och spröda. Låt dina pakoras rinna av på fettsugande papper.

Servering

Servera gärna lite raita med mynta eller en god chutney till dina pakoras.



ÅRSTIDERNA