



Pakoras

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 30 min.

Ingredienser

- 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

Gör så här:

- 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** Friterar 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.

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.

