



Pakoras

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 30 min.

Det skal du bruge:

- 500 g grøntsager (fx auberginer, søde kartofler, blomkål og løg)
- 250 g kikærtemel
- 2 tsk. stødt spidskommen

Tjek, at du selv har:

- Smagsneutral olie
- Salt

Tips:

Pakoras kan laves med alle mulige forskellige slags grøntsager. Her er vores bud, men du kan til hver en tid bruge de grøntsager, der er i sæson, og dem, du bedst kan lide.

- 1 Skyl grøntsagerne, og skær dem i ca. ½ cm tykke skiver, eller riv dem groft.
- 2 Vend kikærtemelet med spidskommen og en knivspids salt. Tilsæt 3 dl lunken vand lidt ad gangen, imens du pisker dejen sammen, til den er glat og tykflydende.
- 3 Varm 5 dl olie op i en gryde. Tjek, om olien er varm nok ved at tilsætte en dråbe dej – stiger dejdråben sydende til overfladen, er olien varm nok.
- 4 Dybsteg grøntsagerne, lidt ad gangen, i den varme olie i 3-4 min., til de er gyldenbrune og sprøde. Lad dem dryppe af på fedtsugende papir.

Servering

Servér gerne lidt mynteraiata eller en god chutney til dine pakoras.

