



## Pani puri met kruidig muntwater

*Krokante, holle bolletjes gevuld met gekookte aardappel en kikkererwten, in één hap gegeten met een frisse en kruidige muntwater. Een feestje van smaken en texturen dat je rechtstreeks naar de straatmarkten van India transporteert.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 100 g fijn griesmeel
- 2 el bloem
- een snufje zout
- water (zoveel als nodig voor een stevig deeg)
- frituurolie
- 2 gekookte aardappelen, in kleine blokjes
- 200 g gekookte kikkererwten
- 1 kl chaat masala

Voor het kruidige water:

een handvol verse muntblaadjes

een handvol verse korianderblaadjes

1 groene chilipeper

1 kl geraspte verse gember

2 el tamarindepasta

1 kl gemalen komijn

1/2 kl zwart zout (kala namak)

600 ml koud water

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng het griesmeel, de bloem en het zout in een kom. Voeg beetje bij beetje water toe en kneed tot een stevig, soepel deeg. Dek af met een vochtige doek en laat 20 minuten rusten.
- 2.** Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad flinterdun uit, ongeveer 2 mm dik. Steek er rondjes uit van ongeveer 4 cm diameter.
- 3.** Verhit de frituurolie tot 180 graden. Frituur de deegschijfjes in kleine porties tot ze opbollen en goudbruin en knapperig zijn, ongeveer 1 minuut per kant. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Blend voor het kruidige water de muntblaadjes, korianderblaadjes, groene chilipeper, gember, tamarindepasta, gemalen komijn en zwart zout samen met het koude water tot een gladde vloeistof. Zeef het mengsel door een fijne zeef en zet koud weg tot gebruik.
- 5.** Meng de aardappelblokjes met de kikkererwten en de chaat masala tot een smakelijke vulling.
- 6.** Tik vlak voor het serveren voorzichtig een klein gaatje in de bovenkant van elk bolletje. Vul elk bolletje met een theelepel van de aardappel-kikkerwtenvulling.
- 7.** Giet net voor het eten een lepeltje kruidig water in elk bolletje en eet het in één hap.

**Tip**

Zorg dat het deeg echt stevig is en dun genoeg uitgerold wordt. Te dik deeg zorgt ervoor dat de bolletjes niet opbollen tijdens het frituren. Test eerst één bolletje in de olie voor je de rest bakt.

**Lekker met**

Serveer de pani puri onmiddellijk na het vullen, zodat de bolletjes knapperig blijven. Zet het kruidige water apart op tafel zodat iedereen zelf kan doseren.

**Dranktip**

Een glas gekoeld lassi of limonade met gember past perfect bij de pittige smaken van pani puri.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)