



Uienbhaji (Onion Bhaji)

Knapperige gefrituurde uienhapjes in een gekruid beslag van kikkererwtenmeel. Een geliefd Indiaas straatgerecht en het ideale hapje met een frisse muntchutney.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 3 grote uien, in dunne halve ringen
- 150 gr kikkererwtenmeel (besan)
- 2 el rijstmeel
- 1 kl gemalen komijn
- 1 kl korianderpoeder
- 0,5 kl kurkuma
- 0,5 kl chilipoeder
- 1 kl garam masala
- 1 handvol verse koriander, fijngehakt

Zout naar smaak

80 ml water

Plantaardige olie om te frituren

Bereidingswijze

- 1.** Doe de uienringen in een ruime kom, bestrooi met een snuifje zout en laat 10 minuten rusten zodat ze wat vocht loslaten.
- 2.** Voeg het kikkererwtenmeel, het rijstmeel, de komijn, het korianderpoeder, de kurkuma, het chilipoeder, de garam masala en de verse koriander toe aan de kom.
- 3.** Meng alles goed door elkaar zodat de uienringen volledig bedekt raken met het droge meelmengsel.
- 4.** Voeg beetje bij beetje het water toe en meng tot je een dik, plakkerig beslag bekomt dat net om de uien blijft kleven. Voeg niet meer water toe dan nodig.
- 5.** Verhit de frituurolie in een diepe pan of frituurpan tot 175 graden.
- 6.** Schep met twee eetlepels of met licht bevochtigde handen kleine hoopjes uienbeslag en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.
- 7.** Frituur de bhaji's in kleine porties zodat de olietemperatuur niet te sterk daalt. Draai ze regelmatig om zodat ze gelijkmatig garen.
- 8.** Bak elke portie gedurende 4 tot 5 minuten tot de bhaji's goudbruin en krokant zijn.
- 9.** Schep de bhaji's uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi nog warm met een snuifje zout.
- 10.** Serveer onmiddellijk met een muntchutney of een frisse yoghurt dip.

Tip

Zorg ervoor dat het beslag echt dik is. Te vloeibaar beslag zorgt voor slappe bhaji's die niet knapperig worden. Als het beslag te dun lijkt, voeg dan nog een lepel kikkererwtenmeel toe.

Lekker met

Muntchutney of een frisse yoghurt dip met komkommer en knoflook.

Dranktip

Een gekoeld Indiaas bier zoals Kingfisher of een frisse lassi past uitstekend bij de kruidige smaken van de bhaji's.

Ontdek meer recepten op kookpot.be