

Bahji of pakora's

Ann
Koekepan

Voor ongeveer 6 personen

Deze heerlijke vegan 'Indische' uien hapjes zijn gefrituurd in een kikkererwtenbeslag waardoor ze heerlijk krokant worden. Ze zijn geschikt voor wie graag veganistisch eet, maar ook voor een glutenvrij dieet. Dit hapje is een echte troef op al je feestjes, vooral ook omdat je ze gemakkelijk op voorhand kan klaarmaken.

- 500g (rode) uien, dikkere gehalveerd, in heel dunne ringen
- ¼ tl chilipoeder
- ¼ tl komijnpoeder
- ½ tl kurkumapoeder

BESLAG

- 100g kikkererwtenmeel
- 40g witte tarwebloem (of indien glutenvrij, 140g kikkererwtenmeel)
- ½ tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 130g (ml) koud water

YOGHURT DIP

- 15g verse muntblaadjes
- 15g verse koriander blaadjes en steeltjes
- 1 kleine, groene chilipeper, zonder zaadjes
- sap van ½ citroen
- 200g griekse yoghurt

- Snijd de uien super dun en voeg de kruiden toe, meng goed. Zet even opzij.
- Meng voor het beslag het kikkererwtenmeel met het bakpoeder, doe het zout erbij en roer geleidelijk het water erdoor tot het beslag lijkt op een dikke yoghurt.
- Meng de uien geleidelijk door het beslag, zo zijn ze allemaal goed bedekt met het beslag.
- Verhit een laag olie van 8 cm in een wok of diepe pan op halfhoog tot hoog vuur of gebruik een friteuse, ga bij beiden voor 180°C of tot het beslag dat je erin laat vallen begint te bruisen.
- Schep met een vork (zie tips) 1 dikke hoop uien beslag in de olie: het beslag moet in de olie uitlopen en mag geen bal vormen. Als het beslag niet uitloopt, is het te dik, voeg er dan een klein scheutje water aan toe. Zorg dat je er niet teveel in één keer bakt, in mijn friteuse paste er net 4 in.
- Laat de bahji's 2 min. aan één kant bakken, draai ze dan met een schuimspaan om en bak de andere kant nog eens 2 min. tot ze krokant en goudbruin zijn. Als ze te snel kleuren, is de kans groot dat ze van binnen niet gaar worden. (zie ook tips)
- Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer ze heet of zie tips als je ze op voorhand wilt maken.

TIPS

- Het beslag moet eigenlijk meer een dikke pasta zijn. Een te dun beslag werkt niet. Heb je toch teveel water toegevoegd, geen probleem, doe er terug wat kikkererwtenmeel bij.
- Gebruik een vork in plaats van een lepel om de bhaji in de olie te laten vallen. Een vork geeft de bhaji beter vorm dan een lepel.
- Gebruik plantaardige olie of zonnebloemolie voor superkrokante bhaji.
- Prik tijdens het bakken kleine gaatjes in het midden met een scherp mes, zo garen ze ook van binnen mooi gelijk.
- Je kan bahji's het beste meteen opdienen, zo zijn ze het knapperigst.
- Bewaar overgebleven bhaji's in een luchtdichte doos, max 2 dagen in de frigo.
- Je kan ze ook invriezen in een goed gesloten doos, max 3 maanden. Verwarm ze direct vanuit de diepvries in de airfryer of oven of friteuse.

OP VOORHAND MAKEN

- Wil je ze super krokant, bak ze dan twee keer. Als ze gaar en afgekoeld zijn, frituur je ze opnieuw, bak nog een 2-tal minuutjes en dien warm op.
- In de oven opwarmen kan ook op 200°C.

HOE SERVEER JE DEZE HEERLIJKE HAPJES?

- Bhaji's worden meestal geserveerd met heerlijke dips die hun smaak aanvullen. Deze dipsauzen zijn veel gebruikt:
- **Yoghurt en munt dip** (zie boven): een pittige en verfrissende saus op basis van verse munt, koriander, groene chilipeper, citroensap en yoghurt.
- **Mangochutney**: een zoete en pittige zoetzure saus gemaakt van rijpe mango's, azijn, suiker en kruiden.
- **Tomatenchutney**: een pittige saus op basis van tomaten, knoflook, gember, chili en kruiden.
- De kleine restjes die in je frituurpan drijven smijt je zeker niet weg, gebruik ze tussen een veggieburger als extraatje! Je eigen crispy 'bicky'uitjes! Ze blijven wel niet knapperig.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaar maakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik je heel dankbaar voor ben 😊

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.