

# Pakoras

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

**500 g grøntsager** (fx auberginer, søde kartofler, blomkål og løg)

**250 g kikærtemel**

**2 tsk. stødt spidskommen**

**1 brev bali-krydderi**

**Tjek, at du selv har:** Smagsneutral olie og 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, bali-krydderi og en knivspids salt. Tilsæt 3 dl lunkent vand lidt ad gangen, imens du pisker dejen sammen, til den er glat og tyktflydende.
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 myntheraita eller en god chutney til dine pakoras.

