



## Vada pav, Indiase aardappelburger

*Mumbai's beroemde straatburger: een gekruide, gefrituurde aardappelbal in een zacht broodje met pittige chutney en groene look.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 600 g aardappelen
- 2 el olie
- 1 tl mosterdzaad
- 1 tl kurkuma
- 2 groene pepers, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 1 tl geraspte gember
- handvol korianderblad, gehakt
- zout

150 g kikkererwtenmeel  
1/2 tl chilipoeder  
200 ml water  
frituurolie  
4 zachte witte broodjes  
4 el tamarinde-chutney  
2 el groene chutney (koriander-munt)

## Bereidingswijze

---

1. Kook de aardappelen gaar, pel ze en stamp fijn.
2. Verhit de olie, laat het mosterdzaad knetteren en voeg de kurkuma, groene peper, look en gember toe. Bak 1 minuut.
3. Meng dit door de aardappel met koriander en zout. Vorm 4 platte ballen.
4. Klop het kikkererwtenmeel met chilipoeder, zout en water tot een glad, dik beslag.
5. Verhit de frituurolie tot 175 graden. Doop elke aardappelbal in het beslag en frituur 3 tot 4 minuten goudbruin. Laat uitlekken.
6. Snijd de broodjes open, smeer tamarinde- en groene chutney erop, leg de vada ertussen en serveer meteen.

---

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