



Pani puri met kruidig water

Krokante holle bolletjes gevuld met aardappel en kikkererwten, in één hap gegeten met een frisse, kruidige muntwater. Een feestje van smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 100 g griesmeel (fijn)
- 2 el bloem
- snufje zout
- water
- frituurolie
- 2 gekookte aardappelen, in blokjes
- 200 g gekookte kikkererwten
- 1/2 tl chatmasala

voor het water: handvol muntblad

handvol korianderblad

1 groene peper

1 tl geraspte gember

2 el tamarindepasta

1 tl komijnpoeder

1/2 tl zwart zout

600 ml koud water

Bereidingswijze

1. Kneed het griesmeel met de bloem, zout en beetje water tot een stevig deeg. Laat 20 minuten rusten onder een vochtige doek.
 2. Rol het deeg flinterdun uit en steek er kleine rondjes uit. Frituur ze in olie van 180 graden tot ze bol staan en knapperig zijn, ongeveer 1 minuut per kant. Laat uitlekken.
 3. Mix voor het water de munt, koriander, groene peper, gember, tamarinde, komijn en zwart zout met het koude water tot een gladde, pittige vloeistof. Zeef en zet koud.
 4. Meng de aardappelblokjes met de kikkererwten en chatmasala.
 5. Tik voorzichtig een gaatje in de bovenkant van elk bolletje, vul met de aardappelvulling.
 6. Doop net voor het eten in het kruidige water en eet elk bolletje in één hap.
-

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