



## Uienbhaji (Onion Bhaji)

*Knapperige gefrituurde uienhapjes in een gekruid beslag van kikkererwtenmeel. Een geliefd Indiaas straatvoedsel en het ideale voorgerecht met een frisse munt dip.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 3 grote uien, in dunne halve ringen
- 150 gr kikkererwtenmeel (besan)
- 2 eetlepels rijstmeel of bloem
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 halve theelepel kurkuma
- 1 halve theelepel chilipoeder
- 1 theelepel garam masala

1 handvol verse koriander, gehakt

Ongeveer 80 ml water

Plantaardige olie om te frituren

Zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Doe de uienringen in een ruime kom, bestrooi met een snuf zout en laat 10 minuten staan zodat ze wat vocht loslaten.
2. Voeg het kikkererwtenmeel, rijstmeel, komijn, koriander, kurkuma, chilipoeder, garam masala en verse koriander toe.
3. Meng goed zodat de uien met het droge meelmengsel bedekt raken.
4. Voeg beetje bij beetje water toe tot je een dik, plakkerig beslag krijgt dat net om de uien blijft kleven. Voeg niet te veel water toe.
5. Verhit de frituurolie tot ongeveer 175 graden.
6. Schep met twee lepels of met je handen kleine hoopjes uienbeslag en laat ze voorzichtig in de hete olie glijden.
7. Frituur de bhaji's in porties zodat de olie niet te veel afkoelt, en draai ze regelmatig om.
8. Bak tot ze gelijkmatig goudbruin en krokant zijn, in ongeveer 4 tot 5 minuten.
9. Laat de bhaji's uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat extra zout.
10. Serveer warm met een muntchutney of een frisse yoghurt dip.

---

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