



Masala dosa (Zuid-Indiase rijstpannenkoek met aardappelvulling)

Een flinterdunne, knapperige gefermenteerde rijstpannenkoek uit Zuid-India, gevuld met milde kruidige aardappel. Klassiek geserveerd met kokoschutney en sambar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

200 gr dosarijst of gewone rijst
70 gr urad dal (witte gepelde linzen)
1 halve theelepel fenegriekzaad
Water om te weken en te mixen
5 gekookte aardappelen, grof geprakt
1 ui, in halve ringen

1 theelepel zwart mosterdzaad
1 halve theelepel kurkuma
1 groene chilipeper, fijngehakt (optioneel)
1 takje kerrieblaadjes (optioneel)
1 handvol verse koriander, gehakt
3 eetlepels plantaardige olie
Extra olie om te bakken
Zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Week de rijst apart, en de urad dal samen met het fenegriekzaad, elk in ruim water gedurende 5 tot 6 uur.
2. Giet af en mix beide met wat vers water tot een glad, dik beslag. Meng de twee samen met een snuf zout tot een egaal geheel.
3. Laat het beslag afgedekt op een warme plek 8 tot 12 uur fermenteren tot het luchtig is en licht zurig ruikt.
4. Maak intussen de vulling: verhit 3 eetlepels olie en bak het mosterdzaad tot het begint te knetteren.
5. Voeg de ui, chili en kerrieblaadjes toe en bak tot de ui zacht is. Roer de kurkuma erdoor.
6. Voeg de geprakte aardappel en een scheutje water toe, breng op smaak met zout en roer tot een smeuijge vulling. Meng er de koriander door.
7. Roer het gefermenteerde beslag door en verdun eventueel met een beetje water tot een gietbare consistentie.
8. Verhit een grote antikleefpan of bakplaat, veeg in met wat olie en giet een soeplepel beslag in het midden. Strijk met de bolle kant van de lepel spiraalsgewijs uit tot een dunne pannenkoek.
9. Bak tot de onderkant goudbruin en knapperig is en de randen loskomen; besprenkel met wat olie.
10. Leg een lepel aardappelvulling op de dosa, vouw dubbel en serveer meteen met kokoschutney en sambar.