



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 kl fenegriekzaad
Water om te weken en te mixen
500 gr gekookte aardappelen, grof geprakt
1 ui, in halve ringen

1 kl zwart mosterdzaad
0,5 kl kurkuma
1 groene chilipeper, fijngehakt (optioneel)
1 takje kerrieblaadjes (optioneel)
1 handvol verse koriander, gehakt
3 el 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 het weekwater af. Mix de rijst met een beetje vers water tot een glad, dik beslag. Mix de urad dal en het fenegriekzaad apart met een beetje vers water tot een gladde massa. 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 el olie in een pan op middelhoog vuur en bak het mosterdzaad tot het begint te knetteren.
- 5.** Voeg de ui, de chilipeper en de kerrieblaadjes toe en bak tot de ui zacht en lichtgoudkleurig is. Roer de kurkuma erdoor en laat nog 1 minuut meebakken.
- 6.** Voeg de geprakte aardappel en een scheutje water toe, breng op smaak met zout en roer alles tot een smeuge vulling. Haal van het vuur en roer de verse koriander erdoor. Zet opzij.
- 7.** Roer het gefermenteerde beslag goed door en verdun indien nodig met een beetje water tot een gietbare, vloeibare consistentie.
- 8.** Verhit een grote antikleefpan of bakplaat op hoog vuur. Dep de pan licht in met een stuk keukenpapier gedrenkt in olie. Giet een soeplepel beslag in het midden en strijk met de bolle kant van de lepel spiraalsgewijs uit tot een zo dun mogelijke pannenkoek.
- 9.** Zet het vuur iets lager en bak tot de onderkant goudbruin en knapperig is en de randen vanzelf loskomen. Besprenkel de randen met een beetje olie.

10. Leg een lepel aardappelvulling op de helft van de dosa, vouw dubbel en serveer meteen.

Tip

Het beslag fermenteert het best bij een kamertemperatuur van minstens 25 graden Celsius. Is het kouder in huis, zet het beslag dan in een licht voorverwarmde oven die je nadien uitschakelt, of vlak naast een warmtebron.

Lekker met

Kokoschutney en sambar.

Dranktip

Een glas gezouten lassi of een verse mangopers past uitstekend bij de lichte zuurtjes en kruidige smaken van de dosa.

Ontdek meer recepten op kookpot.be