

voor 2 personen

RECEPT



PASTINAAK -BHAJI

Je hebt nodig:

- * 200 g meel
- * handvol koriander gesneden
- * 1 knoflook teen, geperst
- * 1 theelepel gember, fijngemalen tot puree
- * 1 theelepel curry poeder
- * 200 g pastinaak, gekookt tot ze zacht zijn
- * zonnebloemolie



Bereidingswijze:

- 1: pureer de gekookte pastinaak
- 2: mix alle ingrediënten erin
- 3: voeg peper en zout naar smaak toe
- 4: voeg water toe zodat je een dik deeg krijgt
- 5: verhit de olie en frituur de bhaji. 1 bhaji = 1 theelepel deeg
6. De bhaji zijn goed als ze goudbruin zijn

