



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Pakora | Vlog #48 (4 personen)

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/>	Gepelde garnalen	<input type="checkbox"/>	Groenten 1 middelgrootte Uien (dun gesneden) ¼ Bloemkool (kleine rozetten) 100 gr Spinazie (heel en droog)	<input type="checkbox"/>	250gr Kippendijen, klein gesneden	<input type="checkbox"/>	Pakarabeslag
<input type="checkbox"/>	Komijn poeder	<input type="checkbox"/>	Geraspte kaas 20-30 gr	<input type="checkbox"/>	Munt	<input type="checkbox"/>	Verse koriander
<input type="checkbox"/>	Granaatappelsiroop	<input type="checkbox"/>	Pakora mix	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Bereiding:

Maak je saus: Meng koriander en munt. Gebruik de verhouding 1 op 1. Voeg yoghurt toe en meng dit in de blender. Voor de smaak een klein beetje zout en chili toevoegen

Verdeel de zak Pakoramix over drie kommen.

Maak Meng in drie verschillende kommen Pakarabeslag met water. Gebruik de verhouding 1 op 1.

Voeg bij het beslag van de kip met een volle theelepels komijnpoeder.

Voeg bij het beslag van de garnalen circa 20-30 gr geraspte kaas.

Het beslag voor de groenten mag puur blijven

Frituren:

Zorg dat de olie goed heet is. Circa 190-200 graden.

Meng de garnalen in het beslag. Zorg dat het beslag dik genoeg is zodat het goed aan de garnalen blijft kleven.

Bak de garnalen goudbruin circa 2-3 minuten. Gooi niet alles gelijktijdig in de frituur maar voeg steeds een paar garnalen toe in de olie

Doe hetzelfde met de kip. De kip. De kip mag iets langer worden gefrituurd. Circa 3-5 minuten afhankelijk van de grootte van de stukken.

Roer de groenten in het beslag. Maak met een lepel kleine hoeveelheden en doe deze een voor een in de olie. De groenten af en toe omdraaien in de olie zodat beide kanten mooi goud bruin zijn gebakken.

Serveer het geheel met je munt koriandersaus

De Pakoramix, het beslag, kun je bestellen op www.mamashireens.nl