Smulweb

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram verse of diepvries erwten, 1 theel. bakpoeder, 1 theel. zout, 4 kopjes erwten meel, 1 eetl. gemalen komijn, plantaardige olie voor het bakken - (voor 12 porties)

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Indiaas
Smaak:	Hartig
Gang:	Voorgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Erwten Bhaji

Voorbereiding

De erwten een avond tevoren gaar koken en laten uitdruipen. Het erwten meel met de bakpoeder, de komijn en het zout vermengen en zoveel water toevoegen dat er een dik deeg ontstaat. De erwten toevoegen. De olie in een diepe braadpan verhitten, een lepel van het erwtenmengsel erin doen en goudbruin bakken. Doorgaan tot het deeg op is.

Serveertips

De koekjes warm opdienen.