Ontbijt / India

Massala dosa



Een dunne knapperige crêpe van gefermenteerd rijst-linzenbeslag met een gekruide aardappelvulling.

Tijd 105 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Rijst — zes uur geweekt
- ☐ 100 g Urad dal — zes uur geweekt
- ☐ 1 theelepel Fenegriekzaden
- ☐ 800 g Aardappelen — gekookt
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 1 theelepel Mosterdzaad
- ☐ 12 stuks Curryblaadjes
- ☐ 1 theelepel kurkuma
- ☐ 3 stuks Groene pepers
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 100 ml Plantaardige olie
- ☐ 30 g Koriander
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Week de rijst apart en de dal met de fenegriek apart, elk zes uur.

02 Maal de dal tot een licht luchtige pasta, daarna de rijst tot een licht korrelige pasta en meng ze.

03 Zout het, dek het af en laat het acht tot twaalf uur op een warme plek staan, totdat het gaat rijzen en zuur ruikt.

04 Doe de mosterdzaadjes in de olie en voeg de curryblaadjes, de ui, de pepers en de gember toe.

05 Voeg de kurkuma en de geplette aardappel toe, breng op smaak en verwarm het vijf minuten; dat is de vulling.

06 Verhit een platte pan, bestrijk deze met de geoliede ui en giet een pollepel beslag, spreid het vanuit het midden in een spiraal uit.

07 Druppel olie langs de rand en kook tot de onderkant bruin wordt, twee minuten. Voeg de vulling toe en vouw deze om.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Yakshitha / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / masala-dosa