

Kikærte fritters

Kikærte fritters er lidt som at få en vegetarisk karryret, bare i form af små stegte deller - lidt spicy og med varme krydderier, og helt ideel at dykke i kold raita eller sød chilisaucе. Du kan også spise dem med en frisk salat, chutney og lunt naanbrød.



Ingredienser

1 portion
ca. 15-20 stk.

- 2 løg
- ½ tsk fint salt
- 200 g græsk yoghurt
- 1½ dl kikærtemel eller anden ærtemel
- 1 spsk rød karrypasta
- ½ tsk groft salt
- 1 dåse kikærter i lage (ca. 240 g)
- 100 g finthakket spidskål eller gulerod
- 1 dl finthakkede krydderurter, fx persille eller koriander
- 3 spsk smagsneutral olie - til stegning

Sådan gør du

1. Skær løgene i tynde skiver, vend dem med fint salt og kom dem i en sigte. Lad sigten hænge over en skål eller køkkenvask, så evt. væske kan dryppe af. Løgene bliver lidt blødere i strukturen af at blive saltet.
2. Rør yoghurt, kikærtemel, karrypasta og salt sammen.
3. Kram løgene fri for væde og tilsæt dem til yoghurtblandingen.
4. Dræn kikærterne og skyl dem i koldt vand. Tilsæt hele kikærter, kål og krydderurter til blandingen og rør det godt sammen.
5. Varm en pande op med olie og steg de 15-20 små fritters ved jævn til kraftig varme i ca. 10 min. - vend dem af og til, så de får stegeskorpe. Alt efter størrelsen på din pande, skal de måske steges ad to omgange.