



## Vada pav, Indiase aardappelburger

*Mumbai's beroemde straatburger: een gekruide, gefrituurde aardappelbal in een zacht broodje met pittige chutney en groene look. Knapperig van buiten, smeuïg van binnen en boordevol Indiase smaken.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>30'</b>    | <b>25'</b> | <b>4</b> | <b>Wereldkeuken</b> |

### Ingrediënten

- 600 g aardappelen
- 2 el olie
- 1 kl mosterdzaad
- 1 kl kurkuma
- 2 groene chilipepers, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 1 kl geraspte verse gember
- een handvol korianderblaadjes, fijngehakt

zout naar smaak  
150 g kikkererwtenmeel  
1/2 kl chilipoeder  
200 ml water  
frituurolie  
4 zachte witte broodjes  
4 el tamarindechutney  
2 el groene chutney (koriander-munt)

## Bereidingswijze

---

- 1.** Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en stamp fijn tot een droge puree.
- 2.** Verhit de 2 el olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg het mosterdzaad toe en laat het knetteren. Voeg de kurkuma, de groene chilipeper, de look en de gember toe en bak 1 minuut, onder voortdurend roeren.
- 3.** Meng het kruidenmengsel samen met de korianderblaadjes en zout naar smaak door de aardappelpuree. Laat lichtjes afkoelen.
- 4.** Verdeel de aardappelmasa in 4 gelijke porties en vorm ze tot ronde ballen.
- 5.** Meng in een kom het kikkererwtenmeel met het chilipoeder, een snuf zout en het water. Klop tot een glad, vrij dik beslag zonder klonters.
- 6.** Verhit de frituurolie in een frituurpan of diepe kookpot tot 175 graden. Dompel elke aardappelbal volledig in het beslag en laat het overtollige beslag even aflopen. Frituur de ballen 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 7.** Snijd de broodjes open. Smeer de onderkant in met tamarindechutney en de bovenkant met groene chutney. Leg een gefrituurde vada in elk broodje en serveer meteen.

**Tip**

Zorg dat de aardappelpuree zo droog mogelijk is: vochtige puree zorgt ervoor dat het beslag niet goed hecht tijdens het frituren. Laat de puree indien nodig even uitdampen in de warme pan voor je ze mengt met de kruiden.

**Lekker met**

Extra tamarindechutney en groene chutney aan tafel voor wie het graag pittiger heeft.

**Dranktip**

Serveer met een glas masala chai of een frisse kokoswater voor een authentieke Mumbaibeleving.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)