



Indiske bhajis

De indiske bhajis er friturestegte løg, der i denne opskrift serveres med en cremet koriander dip. Bhajis er perfekte hvis du er lækkersulten, eller hvis du mangler noget lækkert til frokostbordet!



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

2 personer

2 stor **løg, skåret i skiver**

110 g kikærtemel

½ tsk bagepulver

1 tsk salt

1 tsk spidskommen

½ tsk gurkemeje

1 **grøn chili, udkernet og hakket**

2 spsk **frisk finthakket koriander**

1 tsk citronsaft

5.5 spsk vand

Fritureolie til stegning

Koriander dip

40 g **friske koriander**

1 lime, saft og revet skal

1 fed hvidløg

2 skiver ingefær

½ tsk salt

½ tsk spidskommen

1 tsk brun farin

1 **grøn chili, udkernet og hakket**

1 spsk mayonnaise

Opskrift og foto: Maria Engbjerg

Tilberedning

- 1 Hak koriander, chili og løg.
- 2 I en røreskål piskes mel, bagepulver, salt, spidskommen og gurkemeje sammen, indtil det er blandet.
- 3 Tilsæt chili, koriander, citronsaft og vand og rør det til en tyk dej.
- 4 Tilsæt de snittede løg til skålen. Bland godt, indtil alle løgene er helt dækket af dej.
- 5 Kom olie i en stor pande så det går ca. 3 cm op. Varm olien op til 185° ved medium varme.
- 6 Når olien er varm, hældes forsigtigt skefulde af dejen ned i den varme olie. Steg omkring 3-4 bhajis ad gangen. Steg dem cirka et minut på hver side indtil de er gyldne.
- 7 Fjern hver bhaji med en hulske og læg dem på en rist med køkkenrulle nedenunder for at dræne den overskydende olie. Fortsæt indtil alt dejen er væk.
- 8 Lav korianderdippen ved at komme alle ingredienser, undtaget mayonnaise i en blender og blend det helt fint.
- 9 Kom det i en skål og rør det sammen med mayonnaisen. Smag til med salt og server dippen til de sprøde løg bhaji.



Tip

Gør dine bhaji mere farverige ved at bruge en blanding af hvide løg og rødløg.

