

Internationale Pannenkoeken



Indiase pannenkoeken – Masala Dosa

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 4 Dosa mix** voor dosa's.
- ❖ 4 aardappelen
- ❖ ½ tl mosterdzaadjes
- ❖ ½ tl komijnzaadjes (poeder kan ook)
- ❖ 1 grote ui, in ringen
- ❖ rode of groene peper, naar smaak
- ❖ snuf kurkuma
- ❖ 1 el curry blaadjes
- ❖ olie om in te bakken
- ❖ 2 cm gember

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Kook de aardappelen tot ze net gaar zijn en giet ze af.
2. Neem nu een pan met wat olie en bak hier de komijn- en mosterdzaadjes in.
3. Wanneer deze beginnen te bakken, voeg je de curryblaadjes, uien ringen, gember en rode peper toe.
4. Roer even om en voeg dan ook de kurkuma toe.
5. Voeg daarna snel de aardappelen toe wanneer de uien glazig zijn en prak ze een beetje in de pan.
6. Neem nu een andere pan om de dosa in te maken.
7. Voeg een beetje olie toe en verdeel het beslag in de pan met een ronddraaiende beweging.
8. De dosa is zeer dun!
9. Wanneer de onderkant een beetje krokant begint te worden, voeg je aan de helft van de dosa het aardappel mengsel toe.
10. Wanneer deze helemaal krokant is, vouw je de dosa voor de helft dicht.
11. Serveer met wat frisse yoghurt. Smakelijk!

* In de Indiase keuken bestaan verschillende soorten pannenkoeken die variëren per regio, ingrediënten en smaak. De bekendste en meest populaire Indiase pannenkoek is de Dosa, een flinterdunne, knapperige pannenkoek uit Zuid-India gemaakt van gefermenteerde rijst en linzen.

** Dosa mix is in Nederland te koop bij Aziatische supermarkten (toko's), gespecialiseerde Indiase winkels en diverse online webshops.

Hartige pannenkoeken

- ❖ **Dosa:** Flinterdun en krokant. Wordt gemaakt van een beslag van rijst en urad dal (linzen) dat minimaal een nacht fermenteert. De bekendste variant is de Masala Dosa, die gevuld is met een kruidig aardappelmengsel (aloo masala). Je eet het vaak met kokoschutney en sambar (een linzenstoof).
- ❖ **Uttapam:** Een dikkere, hartige pannenkoek uit Zuid-India. Er wordt hetzelfde gefermenteerde rijst- en linzenbeslag voor gebruikt als bij dosa, maar tijdens het bakken worden er toppings zoals uien, tomaten, chilipepers en koriander direct in het beslag gedrukt.
- ❖ **Cheela / Chilla:** Een snelle pannenkoek uit Noord-India waarvoor geen fermentatie nodig is. Meestal gemaakt van kikkererwtenmeel (besan cheela), water en specerijen. Het is eiwitrijk, glutenvrij en smaakt een beetje naar een hartige omelet.

Zoete pannenkoeken

- ❖ **Malpua:** Een traditionele zoete pannenkoek die vaak tijdens festivals wordt gegeten. Het beslag bestaat uit bloem, griesmeel, melk of yoghurt en specerijen zoals kardemom. Na het frituren in ghee worden de pannenkoekjes ondergedompeld in een warme suikersiroop, wat ze heerlijk zacht en zoet maakt.

BRON: [AI](#)

