



Indiase Griesmeel pannenkoekjes met koriander (Rava Uttapam)

Deze pannenkoekjes eet je met een (of meerdere) chutney's. Met zoete of zure pickles (zoals piccalilly) of bij een lekkere curry. In India noemen ze dit soort pannenkoekjes een "dosa". Je kunt ze eten met gebakken tomaatjes, met geraspte kaas, met gebakken uien of wat je maar lekker vindt. Je kunt ze van tevoren bereiden en als je ze nodig hebt, weer opwarmen. Maar, zonder meer het lekkerste, zijn ze als ze vers gebakken uit de pan komen. Mmmmmm,....

Nodig voor 4 personen

- 1 middelgrote ui, fijn gesnipperd
- 150 gram grove griesmeel
- ½ e theelepel kurkuma poeder
- Zout en peper (of een schepje sambal)
- 1 handvol vers gesnipperde koriander
- Olie om in te bakken
- Hoeveelheid water voor "slappe-yoghurt-dikte" van het beslag

Bereiden

1. Doe de verschillende ingrediënten voor de pannenkoekjes in een ruime schaal. Doe er zoveel water, scheutje voor scheutje, bij, totdat het beslag de "dikte-van-slappe-yoghurt" heeft.
2. Doe in een stevige koekenpan 1 eetlepel olie, en als die uitgevloeid is, schep je (in het midden van de koekenpan) een pollepel griesmeel beslag.
3. Verdeel dit tot je een pannenkoekje van ca 10 cm krijgt.
4. Bak het afgedekt (met een deksel erop) .
5. Als de onderkant gaar is (en goudgeel gekleurd), Draai het griesmeel pannenkoekje óm. Beetje olie in de pan. En bak de andere kant.
6. Bak, tot alle beslag óp is.
7. Houd de gebakken griesmeel pannenkoekjes warm
8. Serveer ze met een lekkere hete Indiase chutney.
9. Mmmmmmm,..

Met een hartelijke groet van Tienieke ☺