**KNAPPERIGE GROENTEBEIGNETS**

Nodig:

180 gram zelfrijzend bakmeel

1 el ketoembar

2 tl chilipoeder

1 tl garam masala

1/2 tl gemalen komijn (djintan)

1/2 tl kerriepoeder

Zout

1 teentje knoflook, geperst

1,5 dl water

130 g mais, uitgelekt

1 aardappel, geschild en fijngehakt

1 courgette, fijngehakt

1 wortel, fijngehakt

1 rode paprika

olie

Bereiding:

Zeef het meel in een grote kom en voeg de kruiden en knoflook toe. Maak in het midden een kuiltje en giet al roerend het water erbij, zodat een glad beslag ontstaat. Roer de groenten er doorheen en kruid nog naar smaak. Verhit 2-3 cm olie in een koekenpan, schep hierin eetlepels van het beslag (niet meer!) en bak er een aantal tegelijk in ongeveer 5 min aan beide kanten goudbruin. Uit laten lekken op keukenpapier. Lekker met chilisaus.

Je kunt variëren met de groenten.