

Korianderpulver, Chaat Masala und Chilipulver unterrühren. Mit Meersalz, Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren, um sie zu überziehen. Limette vierteln und ein Viertel darüber pressen.

Für den Joghurt-Dip:

Joghurt mit Milch verrühren und Puderzucker untermischen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Koriander und Bhujia garnieren.

Alles auf Tellern anrichten. Papri in die Hand nehmen und Chole darauf geben. Tamarinden-Chutney und Koriander-Chutney darüber träufeln.

Joghurt darüber geben. Tomaten-Topping drauflegen. Noch einmal Tamarinden-Chutney und Koriander-Chutney drüber träufeln. Joghurt darüber geben und mit Koriander und Bhujia garniert genießen.

Anu Jauhan am 15. Juni 2023