



Groentesamosa's

Knapperige driehoekjes gevuld met gekruide aardappel en erwten. Een geliefd Indiaas hapje bij de borrel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 6 vellen brickdeeg of filodeeg
- 3 middelgrote aardappelen (ca. 400 gr), gekookt en geprakt
- 100 gr diepvrieserwten, ontdooid
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 el gemberpasta
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 el zonnebloemolie
- 1 kl komijnzaad
- 1 kl garam masala

1 kl kurkuma
0,5 kl chilipoeder
zout naar smaak
olie om te frituren of te bestrijken

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg het komijnzaad toe en laat het 30 seconden sissen tot het geurig is.
2. Voeg de ui toe en fruit 4 minuten tot hij glazig en lichtgoudkleurig is.
3. Voeg de knoflook, gemberpasta, garam masala, kurkuma en chilipoeder toe en bak 1 minuut mee onder voortdurend roeren.
4. Roer de geprakte aardappel en de ontdooide erwten erdoor. Breng op smaak met zout, meng goed en laat de vulling volledig afkoelen.
5. Snijd de deegvellen in lange repen van ongeveer 8 cm breed. Schep een volle eetlepel vulling op het bovenste uiteinde van een reep en vouw het deeg diagonaal over de vulling tot een driehoek. Blijf zo vouwen langs de reep, zoals bij een vlag, tot het vel volledig opgerold is. Strijk de open rand dicht met een beetje water en druk goed aan.
6. Frituren: verhit frituurolie tot 180 gr C en frituur de samosa's 3 tot 4 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
7. Oven: verwarm de oven voor op 200 gr C. Leg de samosa's op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze rondom met een dun laagje olie en bak 20 minuten tot ze goudbruin zijn, halverwege omkeren.
8. Serveer warm.

Tip

Laat de vulling goed afkoelen voor het vouwen, anders wordt het deeg zacht en scheurt het. Brickdeeg geeft een stevigere, krokantere korst dan filodeeg, dat sneller vochtig wordt.

Lekker met

Muntchutney of tamarindechutney als dipsaus.

Dranktip

Een frisse lassi of een glas ijskoude mango-ijsthee past perfect bij deze gekruide hapjes.

Ontdek meer recepten op kookpot.be