MAISON PRIMAGO

INDIASE SAMOSA'S

Ingrediënten voor 4 samosa's:

- 80 gram (zoete) aardappelen in blokjes
- 80 gram tuinerwten
- 4 plakjes bladerdeeg 10 x 10 cm (diepvries)
- 1 ei
- zout
- 1 teentje knoflook
- 1 uitje (zeer fijn gesneden)
- 1 tl komijn (djintin)
- 1 tl geraspte gemberwortel of djahé
- 1 halve tl cayennepeper
- verse koriander
- 1 halve tl kerrie masala
- 1 tl citroenrasp
- 1 el sesam- of zonnebloemolie

Bereiding:

1. Kook de aardappelblokjes in 8 min. gaar en giet ze af. Kook de tuinerwten 2 min. en spoel ze af met koud water.
2. Verhit de olie in een koekenpan. Bak de ui met het komijn in 5 min. goudbruin. Zet het vuur laag, voeg de knoflook en de gember toe en bak nog 1 min. Voeg de aardappelblokjes en de tuinerwten toe en warm het kort door en voeg wat verse koriander naar smaak toe. Laat het nu even een kwartier rusten om de smaken goed samen te laten komen.
3. Verwarm ondertussen de oven op 220 graden. Ontdooi de bladerdeegplakjes (niet te zacht laten worden anders verwerkt het minder makkelijk)
4. Schep in het midden van het bladerdeeg de vulling. Bevochtig de rand van het deeg met wat water. Vouw het deeg dubbel tot een driehoek en duw met de tanden van een vork het deeg goed dicht.
5. Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg de samosa's erop. Bestrijk de bovenkant met de eidooier en bak ze in de oven in 15 à 20 min. gaar en goudbruin.