

SAMOSAS MET GROENTE



Vorbereiding : 25 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 2 kleine gekookte aardappels - 100 g gekookte doperwten - 1 eetlepel olie - 1 theelepel garam masala - ¼ theelepel geraspte verse gember - 6 zaaddozen kardamom - zout, peper - frituurolie - **BESLAG** - 200 g + 20 g bloem - 2 mespunten komijnzaad - 100 g zachte boter

1. Bereid het deeg: meng met de vingertoppen de bloem, de komijn en de boter tot een korrelig deeg. Bind het met ongeveer 4 eetlepels water tot een glad en elastisch beslag dat niet aan de vingers plakt. Maak er een bal van, wikkel de deegbol in plastic folie en laat hem 30 minuten rusten.

2. Splijt de zaaddozen en haal er de donkere, geurige zaadjes uit. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Verhit in een koekenpan de eetlepel olie en fruit alle kruiden gedurende een minuut, al roerend met een houten spatel. Voeg er de aardappels en de doperwten aan toe, voeg zout en peper toe. Laat het mengsel gedurende 2 minuten zachtjes al roerend bakken. Neem de koekenpan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

3. Rol het deeg uit op het met bloem bestoven aanrecht tot een lap van 3 mm dik. Snijd 12 schijven met een diameter van 8 cm en leg midden op elke schijf een theelepel garnituur. Maak de randen vochtig, vouw ze omhoog om een kegel te vormen en knijp de randen goed dicht.

4. Verhit de friteuse tot 175°C. Bak de samosas gedurende 5 tot 6 minuten in kleine series goudbruin. Laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.

5. Warm serveren, met mango-chutney.