

MAAK ZELF SAMOSA'S

Samosa's zijn hartige gebakjes. Ze hebben een jasje van deeg gevuld met bijvoorbeeld aardappel, doperwtjes en kruiden. Ze hebben meestal een driehoekige vorm en worden gegeten met een dip sausje van yoghurt of een kruidige chutney. En worden voornamelijk gemaakt in de Indiase en Pakistaanse keuken. Het maken van de samosa's bestaat uit best veel handelingen, dus aan de slag!!

ZO DOE JE DAT

INGREDIËNTEN:

- 6 Vellen bladerdeeg
- 4 Kleine aardappels of 2 grote.
- 1 Ui
- 2 teentjes knoflook
- 100 gr doperwten
- Druppel maggie
- Komijnzaadjes
- Zout en peper
- Kurkuma
- Koriander blaadjes
- Olie om in te bakken



Controleer of je al je ingrediënten hebt.



Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Kook in water in 20 minuten gaar. Giet af.



Snij de knoflook en ui in kleine stukjes.



Knip de koriander in een kopje in kleine stukjes.

BENODIGDHEDEN:

- Bakpapier
- Plastic vouw vormpje
- Aardappelschil mesje
- Kopje
- Schaar



Kook de doperwten 1 minuut in een pan met kokend water. Giet af.



Fruit de ui en de knoflook in een koekenpan.



Plet de gekookte aardappels in een kom met een vork of stamper.



Voeg de doperwtjes, gefruite ui, kruiden en de koriander toe. Meng alles goed door elkaar.

WIST JE DAT!

Heel veel eten in India vegetarisch is? Vegetarisch betekent dat er in het eten geen vlees of vis zit.

TIP!

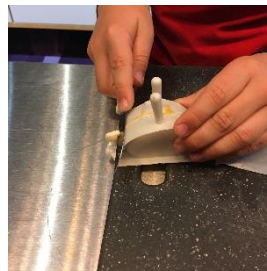
Je kan de samosa in de oven bakken maar je kan hem ook frituren. En in de vulling kan je natuurlijk alles doen wat je lekker vindt.



Snij het bladerdeeg vel in vieren. Verwarm de oven voor op 210 graden.



Leg een stukje bladerdeeg met de **plakkerige** kant boven op het plastic vormpje en leg in het midden een theepepel met aardappel mengsel.



Snij de restjes deeg weg. En leg je deegflapje op het bakpapier. Als alle flapjes klaar zijn kunnen ze in de oven! Bak de samosa's ongeveer 15 minuten.



Als de samosa's bruin zijn, zijn ze klaar. Stapel ze op een mooi schaalpje en zet ze op tafel. Smakelijk eten!



Dit hapje is ook geschikt voor vegetariërs en veganisten!