Snacks / India

Samosa



Driehoekjes van aardappel en erwt in een gheerijk gebakje. Gebakken op een matig vuur, nooit fel.

Tijd 90 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g gewone bloem
- ☐ 1 theelepel Ajwain-zaden
- ☐ 600 g Aardappelen — gekookt
- ☐ 1 theelepel komijnzaad
- ☐ 1 theelepel Amchur- of citroensap
- ☐ 2 stuks Groene chili
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 60 g Ghee voor het deeg
- ☐ 100 ml koud water
- ☐ 150 g Erwten
- ☐ 2 theelepel gemalen koriander
- ☐ 1 theelepel Garam masala
- ☐ 700 ml olie om te frituren

Zo maak je het.

01 Wrijf de ghee met de ajwain en het zout door de bloem tot het op vochtig zand lijkt: in een vuist geperst moet het zijn vorm behouden.

02 Voeg beetje bij beetje koud water toe tot een stevig, strak deeg – stijver dan een knoedeldeeg. Dek het af en laat het een half uur rusten.

03 Fruit de komijn in een lepel olie, voeg de chilipeper, kruiden, erwten en grof gemalen aardappel toe. Verwarm het vijf minuten en laat het afkoelen.

04 Verdeel het deeg in balletjes, rol ze uit tot een ovaal en snijd ze doormidden. Vorm van elke helft een kegel en bevochtig de rechte rand.

05 Vul de kegel, knijp de bovenkant stevig dicht en zet hem met de naad omhoog. Er gaat een zwakke naad open in de olie.

06 Dompel ze in olie van 150 °C en bak ze twaalf tot vijftien minuten. Laat ze op het einde opwarmen tot 180 °C. Het deeg moet fijne blaren bevatten in plaats van grote.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Gaurav Dhwaj Khadka / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / samosa