

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Soyafarse

1 pakke samosadeig eller filodeig

200 g poteter

100 g små erter

1 liten løk

1 fedd hvitløk

1 grønn paprika

1 cm fersk ingefær

1 ss garam masala

2 ts gurkemeie

chilipepper og salt

olje til steking

SERVING  6 PORSJONERVARIGHET  40 MINVANSKELIGHETSGRAD  UTFORDRENDE

Disse deilige veganske indiske samosaene er den perfekte festsnacksen eller som forrett til din indisk-inspirerte middagsmeny. Laget med vår Hälsans Kök vegan soyafarse, vil disse nydelige kakene gi deg en smak av indisk rett på kjøkkenet ditt!

FREM GANGSMÅTE

1. Forbered samosadeigen

Tilbered samosadeigen etter oppskriften eller bruk ferdig filodeig.

2. Forbered grønnsakene

Skrell og skjær potetene i små terninger. Kok ertene og potetene kort i kokende vann til de er ferdige, skyll deretter under kaldt vann. Hakk løk, hvitløk og grønn pepper (frøkjøtt) og riv ingefæren.

3. Lag samosafylllet

Fres løk, hvitløk, pepper og ingefær i litt olje til de er gjennomsiktige. Tilsett garam masala og gurkemeie og stek litt. Tilsett Hälsans kök soyafarse og stek med en gaffel. Rør inn potetterningene og ertene og smak til med salt og chili.

4. Fordel fylllet på samosadeigen

Kjevle ut deigen tynt med litt mel og skjær ut firkanter på ca. 12 x 12 cm. Smør litt fyll i øvre høyre hjørne. Pensle deigen med litt vann.

5. Brett samosaene dine

Brett fra øverst til venstre til høyre under deigen over fylllet og forsegla kantene. Brett nå fra venstre bunn til høyre over "overflødig" deig over fylllet og forsegla med litt vann.

6. Stek eller bak samosaene

Stek samosaene i 170°C frityrolje i noen minutter til de er brune og sprø. * Stek samosaene i ca. 15 minutter ved 180°C i ovnen hvis du bruker filodeig (smurt med olje). Server med 'raita' (yoghurt agurk saus), mango 'chutney' og eller tomat 'relish' (indisk tomatsalsa)

7. Lag din DIY samosa-deig (valgfritt)

(Hvis du vil lage deigen selv) Samosadeig: 225 g mel 125 ml vann 1 ss olje (peanøtt eller solsikke) salt

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO