

Kylling vindaloo samosa med yoghurtdipp

total tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Fyll:

1,5 kg

kyllingbryst

4 ss

Kikkoman Naturlig

Brygget Soyasaus Med

Mindre Salt 43 % Mindre

Salt Enn Vanlig Kikkoman

Soyasaus

800 g

passata

200 dl

chicken stock

2 dl

hønsebuljong

1 ts

korianderfrø

1 ts

spisskummenfrø

1 ts

svarte sennepsfrø

1 ts

gurkemeiepulver

1 ts

kanel

1 ts

kardemomme

3

klyper chilipulver

4 ss

rødvinseddik

300 g

salatløk

50 g

sukker

100 g

stekeolje

Yoghurt dip:

600 dl

Greek yogurt

6 dl

gresk yoghurt

4 ss

Kikkoman Naturlig

Brygget Soyasaus Med

Mindre Salt 43 % Mindre

Salt Enn Vanlig Kikkoman

Soyasaus

1

bit ingefær

10 g

hvitløk

2 dl

kraft fra den kokte

kyllingen

200 dl

broth from cooking the

chicken

TILBEREDNING

Steg 1

Fyll: Skjær løken i tynne skiver og stek i olje til den blir blank. Tilsett koriander, spisskummen og sennepsfrø og rist i 15 sekunder, tilsett deretter malte krydder og sukker. Deglaser med kyllingbuljong, passata, Kikkoman Soyasaus med Mindre Salt og rødvinseddik, og gi et oppkok. Tilsett kyllingen og kok i 15 minutter, la den deretter avkjøles. Ta kjøttet ut av kraften og finhakk det. Hvis kjøttet er for tørt, hell på litt av væsken.

Yoghurtdipp: Finhakk hvitløk og ingefær, rør sammen med yoghurt, kyllingkraften og Kikkoman Soyasaus med Mindre Salt.

Samosaer: Brett ut et ark filodeig, pensle med klaret smør over det hele, og dekk arket med et nytt ark. Skjær deretter den smale siden av deigen i omtrent 3 fingerbredder vide striper. I enden av hver stripe legger du en del av fyllet og bretter opp deigen vekselvis fra hvert hjørne, slik at det dannes en trekant. Stek samosaene til de er gyllenbrune.

Servering: Server samosaene med yoghurtdipp i en egen bolle.

Deig:**500 g**

ferdiglaget filodeig

200 g

klaret smør

6 liter

matolje til steking