KIKKOMAN

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
2 dl	hønsebuljong
1 ts	koriander frø
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

Yoghurtdip:

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

Deig:

500 g	ferdiglaget filodeig
200 g	klaret smør
6 liter	matolje til steking

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.