

Samosa med poteter og erter

total tid **50 min.** 15 min. tilberedningstid 40 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.830 kJ / 680 kcal

Fett: **40,5 g** Protein: **14,5 g**
Karbohydrater: **61 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

100 g	melete poteter
1	liten gulrot
1	liten løk
1 ts	vegetabilsk olje
3 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
1 ts	sitronsaft
70 g	frosne erter
	Noen korianderblader (eller bladpersille)
2 klype	chiliflak (eller ½ ts Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi)
2 klype	malt koriander
2 klype	malt spisskummen
2 klype	malt gurkemeie
275 g	frossen butterdeig (eventuelt: frossen quiche- eller paibunn)
1	eggeplomme
Strøssel:	
1 ss	sesamfrø
1 ss	chiliflak

TILBEREDNING

Steg 1

100 g melete poteter - **1** liten gulrot - **1** liten løk -
1 ts vegetabilsk olje - **3 ss** Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus - **1 ts** citronsaft
Skrell potetene og gulroten, skyll dem og skjær
dem og løken i små terninger, og stek deretter i
oppvarmet olje. Deglaser med Kikkoman Soyasaus,
ca. 3 ss vann og citronsaft. La det småkoke uten
lokk i ca. 10 minutter. Rør om regelmessig.

Steg 2

70 g frosne erter - Noen korianderblader (eller
bladpersille) - **2 klype** chiliflak (eller ½ ts Kikkoman
Krydret Chilisaus til Kimchi) - **2 klype** malt
koriander - **2 klype** malt spisskummen - **2 klype**
malt gurkemeie
Tilsett ertene og kok i ytterligere 5 minutter, til
væsken har fordampet. Finhakk korianderbladene,
rør dem inn i fyllet, og tilsett deretter krydderne.

Steg 3

Strøssel:

275 g frossen butterdeig (eventuelt: frossen
quiche- eller paibunn) - **1** eggeplomme - **1 ss**
sesamfrø - **1 ss** chiliflak

Forvarm stekeovnen til 200 °C og legg bakepapir
på et stekebrett. Kjevl ut butterdeigen, skjær den i
15 like store firkanter (avhengig av deigtype) og
legg omtrent 1 liten teskje fyll midt på hver firkant.
Brett hver firkant sammen til en liten trekant.
Alternativt: Skjær ut 4 sirker på ca. 12 cm Ø og del
dem i to. Brett resten av deigen til ytterligere 2
sirkler og del dem også i to. Form deigarkene til
kjegler, ha omtrent 1 liten teskje fyll i dem og
forsegl toppkanten godt. Legg samosaene utover

stekebrettet. Pisk eggeplommen og pensle samosaene med den. Strø sesamfrø og chiliflak over dem og stek dem i forvarmet ovn i ca. 20 minutter til de er gyllenbrune. Samosa smaker deilig både varmt og kaldt.