KIKKOMAN

# 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** | Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus |
| **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** sitronsaft
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 sitronsaft. 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.