

Sprø pastinakk-samosaer med paprikadipp

total tid **135 min.** 20 min. tilberedningstid 55 min. koketid 60 min. hviletid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.180 kJ / 760 kcal

Fett: **46 g** Protein: **11 g**
Karbohydrater: **76 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

180 g	hvetemel
1 klype	salt
1 klype	sukker
0,35 dl	rapsolje
0,7 dl	lunkent vann
300 g	pastinakk
15 g	smør
20 g	sjalottløk
1	fedd hvitløk
1 ts	revet ingefær
10 g	gul currypasta
0,25 dl	kremfløte
0,85 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt</u>
10,02 dl	limesaft
1 klype	malt spisskummen
1 klype	gurkemeie
10 g	fersk koriander, hakket
120 g	majones
30 g	gresk yoghurt
0,1 dl	sitronsaft
1 ts	dijonsennep
1 ts	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
1 ts	honning
1 ts	grovkvernet svart pepper

Dessuten:

Olje til steking

TILBEREDNING

Steg 1

180 g hvetemel - **1 klype** salt - **1 klype** sukker -
0,35 dl rapsolje - **0,7 dl** lunkent vann

Bland melet med salt og sukker. Tilsett oljen og gni den inn i melet til blandingen ligner våt sand. Tilsett det lunkne vannet litt etter litt, og elt til du får en ganske fast og elastisk deig. Elt i ca. 8–10 min til deigen er glatt. Pakk den inn i plastfolie og la den hvile i minst 30 minutter i romtemperatur.

Steg 2

300 g pastinakk - **20 g** sjalottløk - **1** fedd hvitløk
Skrell pastinakken. Finhakk sjalottløk og hvitløk.

Steg 3

15 g smør - **1 ts** revet ingefær - **10 g** gul
currypasta - **0,25 dl** kremfløte - **0,45 dl** Kikkoman
Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt - **0,1 dl**
limesaft - **1 klype** malt spisskummen - **1 klype**
gurkemeie - **10 g** fersk koriander, hakket
Ovnstek pastinakken fra steg 2 ved 190 °C i ca. 40
min til den er helt mør og lett karamellisert. Smelt
smøret, og sauter sjalottløken og hvitløken fra steg
2. Rasp inn ingefæren, tilsett currypastaen og stek
i 1 minutt. Tilsett ovnsstekt pastinakk, kremfløte
og Kikkoman Soyasaus - Mindre Salt, og kjør til en
helt glatt puré. Krydre med spisskummen,
gurkemeie, limesaft og hakket koriander. Fyllet
skal være tykt og helt avkjølt før samosaene fylles.

Steg 4

120 g majones - **30 g** gresk yoghurt - **0,1 dl**
sitronsaft - **1 ts** dijonsennep - **1 ts** Kikkoman ristet
Sesamolje - **0,2 dl** Kikkoman Naturlig Brygget
Soyasaus Med Mindre Salt - **1 ts** honning - **1 ts**

grovkvernet svart pepper

Bland majonesen med yoghurt, sennep, honning og sesamolje. Tilsett Kikkoman Soyasaus - Mindre Salt, sitronsaft og grovkvernet svart pepper. Bland grundig til sausen er jevn, og sett den deretter i kjøleskapet i minst 30 min slik at smakene får utvikle seg.

Steg 5

20 dl Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt - Olje til steking

Del deigen i tre like emner, og kjevl hvert emne ut til en tynn leiv, ca. 1,5 mm tykk. Del hver leiv i to. Pensle kantene på hver halvdel lett med et tynt lag Kikkoman Soyasaus - Mindre Salt for å fremheve smaken og gjøre det lettere å forsegle deigen. Brett hver halvdel til et kremmerhus, fyll med ca. 40 g av fyllet og press kantene godt sammen. Friter samosaene i olje ved 165–170 °C i ca. 6–8 min. Begynn ved litt lavere temperatur, slik at deigskallet rekker å tørke og får den karakteristiske, delikate og svært sprø konsistensen. La samosaene renne av på kjøkkenpapir etter friteringen.