

## INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet sensational vega gehakt
- 1 pak samosadeeg of filodeeg
- 200 g aardappelen
- 100 g kleine erwten
- 1 kleine ui
- 1 teen knoflook
- 1 groene paprika
- 1 cm verse gember
- 1 el garam masala
- 2 tl kurkuma
- chilipeper en zout
- olie om te frituren



Deze heerlijke Vegatarische Indiase samosa's zijn de perfecte partysnack of als voorgerecht voor je Indiaas geïnspireerde dinermenu. Probeer ze eens!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid het deeg

Bereid het samosadeeg volgens het recept of gebruik kant-en-klaar filodeeg.

### 2. Kook de aardappelen en erwten en snijd de overige groente

Schil en snijd de aardappelen in kleine blokjes. Kook de erwten en aardappelen kort in kokend water tot ze net gaar zijn en spoel ze af onder koud water. Snipper de ui, knoflook en groene peper (zonder zaadjes) en rasp de gember.

### 3. Fruit de ui en bak het gehakt

Fruit de ui, knoflook, peper en gember in wat olie tot ze glazig zijn. Voeg garam masala en kurkuma toe en bak even mee. Voeg het gehakt toe en bak mee met een vork. Roer de aardappelblokjes en doperwten erdoor en breng op smaak met zout en chilipeper.

### 4. Maak vierkantjes van het deeg

Rol het deeg dun uit met wat bloem en steek er vierkantjes uit van ca. 12x12cm. Verdeel wat vulling in de rechterbovenhoek. Bestrijk het deeg met wat water.

### 5. Vouw het deeg

Vouw van linksboven naar rechts onder het deeg over de vulling en plak de randen dicht. Vouw nu van links onder naar rechts boven het 'overtollige' deeg over de vulling en sluit af met wat water.

### 6. Frituur de samosa's en stop ze daarna in de oven

Frituur de samosa's enkele minuten in frituurolie van 170°C tot ze bruin en krokant zijn. \* Bak de samosa's ongeveer 15 minuten op 180°C in de oven als je filodeeg gebruikt (ingevet met olie). Serveer met 'raita' (yoghurt-komkommersaus), mango 'chutney' en of tomaat 'relish' (Indiase tomatensalsa)

### 7. Benodigheden wanneer je het deeg zelf wilt maken

(Als je het deeg zelf wilt maken) Samosadeeg: 225 g bloem 125 ml water 1 el olie (aardnoot of zonnebloem) zout

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL**