

Samosa van doperwten en aardappel

met frisse muntyoghurt

Menugang

Voorgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Oven

Kookplaat

Ingrediënten

Samosa:

- 3 middelgrote aardappelen
- 200 gr dopererwt (diepvries of vers)
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teen knoflook, fijngesneden
- 2 tl korianderpoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl garam masala
- 1 tl chili-vlokken
- 1 tl zout
- filodeeg (ontdoid)
- boter (gesmolten)

Frisse yoghurt dip

- 100 gr Griekse yoghurt
- 50 gr komkommer
- 10 blaadjes verse munt
- 5 blaadjes verse koriander
- mespuntje cayennepeper
- 1 el limoensap

Bereidingswijze

Samosa

1. Zet de oven op 100° C volledig stoom.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes (0,5 x 0,5 cm). Doe de blokjes in een stoomschaal met gaatjes en stoom ze 10 minuten.
3. Doe de dopererwten in een stoomschaal met gaatjes en stoom ze, samen met de aardappelen, 2 minuten mee. Dan hebben de aardappelen 12 minuten gestoomd. Controleer op garing. Spoel koud.
4. Zet de oven op de stand 200° C hete lucht.
5. Fruit de fijngesneden ui in een paar eetlepels olie op stand 4-5 en voeg na 3 minuten de fijngesneden knoflook toe. Roer af en toe en fruit nog 2 minuten.
6. Meng de ui en knoflook in een bak met de specerijen inclusief wat zout. Voeg de aardappel en doperwt erbij en meng voorzichtig. Proef de vulling.
7. Snij de filodeeg vellen in lange repen van +/- 7 cm. Smelt de boter en smeer daar de vellen filodeeg mee in. Leg een lepeltje vulling op het deeg en vouw het vel er met een punt eroverheen. Druk de randjes dicht. Vouw de deegdriehoek verder van je af en dus om het deeg heen.
8. Doe de samosa op een bakplaat-met-bakpapier in de oven, activeer stoomstand 1 (gering) en bak ze 12 minuten tot mooi goudbruin.

Frisse yoghurt dip

1. Rasp de komkommer en meng alle ingrediënten bij elkaar. Proef en breng op smaak met peper & zout.