



Samosa en pakora

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1 liter zonnebloemolie
- 1 grote vastkokende aardappel (geschild, in kleine blokjes)
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 cm verse gember (geschild, geraspt)
- ½ rode peper (fijngehakt)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 100 g garnalen (gepeld, grof gehakt)
- ½ bosje koriander (fijngehakt)
- 12 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdood)
- 1 courgette (in kleine blokjes)
- 200 g visfilets (in kleine blokjes)
- 1 tl garam masala
- 1 snufje chilipoeder
- 100 g bloem
- 1 tl bakpoeder

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Kook voor de samosa de aardappelblokjes beetgaar in water met zout.
2. Giet af en laat uitlekken.
3. Verhit 1 el zonnebloemolie en fruit hierin de ui circa 4 minuten.
4. Voeg de knoflook, gember, rode peper, komijn en kurkuma toe en fruit nog 1 minuut.
5. Schep de aardappel en garnalen erdoor en breng op smaak met zout en peper.
6. Laat afkoelen.
7. Meng intussen voor de pakora de courgette en visblokjes met de garam masala, chilipoeder en zout.
8. Roer de bloem met het bakpoeder door elkaar en voeg steeds kleine beetjes koud water toe tot je een stevig beslag hebt.
9. Schep dit beslag gelijkmatig door de courgette en vis.
10. Schep de koriander door de afgekoelde aardappelvulling.
11. Halveer de plakjes bladerdeeg diagonaal.
12. Schep op elke driehoek een lepel vulling en vouw de randen op elkaar.
13. Druk goed dicht.
14. Verhit voor het frituren de frituurolie tot 90°C.
15. Frituur de samosa's met een paar tegelijk in een paar minuten goudbruin.
16. Laat uitlekken op keukenpapier.
17. Laat de olie weer op temperatuur komen en schep met 2 lepels kleine hoopjes van het pakorabeslag in de hete olie.
18. Frituur in enkele minuten luchtig en goudbruin.
19. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct met de samosa's.

TIP: Lekker met raita, een frisse dip van yoghurt met geroosterd komijnzaad en gehakte koriander.

BRON: boodschappen.nl

