



Samosa weetjes

Wat betekent samosa?

Een samosa is een gevuld, driehoekig deeghapje dat zijn oorsprong heeft in Zuid-Azië. Het gerecht komt veel voor in de Indiase, Pakistaanse en Nepalese keuken. Oorspronkelijk wordt het als streetfood gegeten: warm, kruidig en perfect om uit de hand te eten. Een klassieke samosa wordt gemaakt met een dun deegvel en gevuld met aardappel, ui, specerijen en soms groenten of vlees.

Hoe bouw je samosa's?

- Snijd een vel filodeeg in lange stroken van ongeveer 6 à 7 cm breed.
- Leg een lepel vulling aan het uiteinde van de strook.
- Vouw de onderhoek diagonaal over de vulling, zodat er een driehoek ontstaat.
- Vouw de driehoek verder naar boven, steeds mee in dezelfde richting. Zo ontstaat een strak pakketje.
- Vouw het uiteinde naar binnen of plak vast met een beetje water.

Combineren met heerlijke dips

Samosa's zijn het allerlekkerst met een frisse of kruidige dip. Favoriete combinaties:

- Munt-yoghurt: yoghurt, munt, beetje citroen en zout.
- Mango chutney
- Tamarindesaus: licht zurig en perfect bij kruidige vullingen.
- Koriander-chutney: fris en pittig met chili en limoen.
- Zoete chilisaus

Variatietips

- **Met vlees:** maak een vulling met gekruid gehakt (rund, kip of lam) met komijn, koriander en garam masala.
- **Andere vullingen:** zoete aardappel, doperwtjes, bloemkool, linzen, pompoen of spinazie-feta.

Wat zit er in samosa's?

Traditionele Indiase samosa's bevatten aardappel, ui, doperwtjes en specerijen zoals garam masala, komijn, kurkuma en chili. De vega-variant is het meest bekend, maar er bestaan ook varianten met kip, lamsgehakt of linzen.

Wat is een samosa-loempia?

Dat is een langwerpige loempia gevuld met samosavulling. Je gebruikt loempiavellen, maar de smaak is die van een traditionele samosa. Ideaal als je sneller wil werken, want rollen gaat sneller dan driehoekjes vouwen.

Is het samosa of samoosa?

Beide schrijfwijzen zijn goed. In India wordt meestal samosa gebruikt. In Zuid-Afrika en sommige andere landen zie je vaak samoosa. De betekenis blijft hetzelfde.

Bron: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)