



Indiase samosa

Zelf samosa's uit de Indiase keuken maken? Dit pasteitje uit India is superlekker bij de borrel of bij een rijstgerecht. Deze vegetarische samosa's smaken nog lekkerder met zelfgemaakte korianderdip.

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 150 g kruimige aardappels (geschild, in blokjes)
- 🍴 1 wortel (in blokjes)
- 🍴 100 g diepvries doperwten
- 🍴 4 el Griekse yoghurt
- 🍴 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🍴 1 handje koriander (fijngesneden)
- 🍴 3 el zonnebloemolie
- 🍴 1 el kerriepoeder
- 🍴 ½ tl komijnzaad of komijnpoeder (djinten)
- 🍴 1 ui (gesnipperd)
- 🍴 2 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍴 4 vellen filodeeg (ontdooit)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de aardappel- en wortelblokjes in circa 15 minuten gaar.
3. Voeg de laatste 5 minuten de doperwten toe en giet daarna af.
4. Meng intussen de yoghurt met een half teentje knoflook en de koriander.
5. Breng op smaak met zout en peper en houd apart.
6. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de kerrie, komijn, ui, gember en de rest van de knoflook circa 2 minuten.
7. Voeg de aardappel, wortel en doperwten toe en bak nog 2 minuten.
8. Stamp het geheel grof en breng op smaak met zout en peper.
9. Snijd de vellen filodeeg in de lengte in 4 gelijke repen en bestrijk met zonnebloemolie.
10. Schep op elke rechter onderhoek 1 eetlepel van de vulling.
11. Vouw de repen deeg driehoeksgewijs op tot pakketjes.
12. Leg de driehoekjes op de bakplaat en bak in de oven in circa 15 minuten goudbruin.
13. Serveer met de korianderdip.

\ **BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

