

INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök vegansk sojafars
- 1 pakke samosadej eller filodej
- 200 g kartofler
- 100 g små ærter
- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 1 grøn peber
- 1 cm frisk ingefær
- 1 spsk garam masala
- 2 tsk gurkemeje
- chilipeber og salt
- olie til stegning



6 SERVERING



40 MIN



UDFORDRENDE

Disse lækre veganske indiske samosaer er den perfekte festsneck eller som forret til din indisk-inspirerede middagsmenu. Lavet med vores Hälsans Kök vegansk sojafars, vil disse dejlige kager give dig en smag af indisk lige i dit køkken!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Forbered samosadejen

Forbered samosadejen efter opskriften eller brug færdiglavet filodej.

2. Forbered grøntsagerne

Skræl og skær kartoflerne i små tern. Kog ærterne og kartoflerne kort i kogende vand, til de lige er færdige, og skyl dem under koldt vand. Hak løg, hvidløg og grøn peber (frøköd) og riv ingefæren.

3. Lav samosafyldet

Steg løg, hvidløg, peber og ingefær i lidt olie, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt garam masala og gurkemeje og steg lidt. Tilsæt Hälsans kök sojafars og steg med en gaffel. Rør kartoffeltern og ærter i og smag til med salt og chilipeber.

4. Fordel fyldet på samosadejen

Rul dejen tyndt ud med lidt mel og skær firkanter ud på ca. 12 x 12 cm. Fordel lidt fyld i øverste højre hjørne. Pensl dejen med lidt vand.

5. Fold dine samosaer

Fold fra øverst til venstre mod højre under dejen over fyldet og forsegl kanterne. Fold nu fra venstre bund til højre over den 'overskydende' dej over fyldet og forsegl med lidt vand.

6. Fritér eller bag samosaerne

Fritér samosaerne i 170°C fritureolie i et par minutter, indtil de er brune og sprøde. * Bag samosaerne i cirka 15 minutter ved 180°C i ovnen, hvis du bruger filodej (smurt med olie). Server med 'raita' (yoghurt agurkesauce) mango 'chutney' og eller tomat 'relish' (indisk tomatsalsa)

7. Lav din DIY samosa-dej (valgfrit)

(Hvis du vil lave dejen selv) Samosa-dej: 225 g mel 125ml vand 1 spsk olie (jordnødde eller solsikke) salt

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](https://halsanskok.dk)