

SAMOSAS



Förberedelser: 30 minuter
Tillagning: 25 minuter
Färdig mängd: cirka 24 stycken

2 medelstora potatisar, skurna i stora bitar
1 1/4 dl (80 gram) frysta ärtor
4 msk (35 gram) korinter
40 ml hackade färska korianderblad
40 ml citronsaft
4 tsk soja
1 tsk mald spiskummin
1 tsk malt chilipulver
1/2 tsk hackad färsk chili
1 krm mald kanel
1 paket (1kg) frysta tinade smördegsplattor,
tinade
olja, till fritering

Yoghurtsås med mynta

1 1/4 dl (125 gram) yoghurt
1 1/4 dl kärnmjölk
4 msk (15 gram) finhackad färsk mynta
1/2 tsk mald spiskummin

1 Koka potatisarna tills de är mjuka. Låt potatisarna svalna och finhacka dem därefter. Rör ihop potatis, ärtor, korinter, citronsaft, soja, kummin, chilipulver, chili och kanel.



Blanda grönsakerna med korinter, kryddor, citronsaft och soja



Vik ihop smördegen och pressa ihop kanterna med en gaffel



Fritera samosas tills de är guldbruna och puffiga

2 Tag ut rundlar ur smördegen med en kakform, 10 cm i diameter. Lägg fyra tsk av blandningen på ena halvan av varje rundel. Vik ihop degen över fyllningen så att den bildar en halvcirkel. Pressa ihop kanterna med en gaffel.

3 Häll olja till cirka 2 cm djup i en stekpanna. Friter samosas två i taget, i cirka två minuter på varje sida eller tills de är guldbruna och puffiga. Låt dem rinna av på hushållspapper och servera med yoghurtsås med mynta.

4 Gör yoghurtsås med mynta så här: Rör ihop yoghurt, kärnmjölk, mynta och kummin och fortsätt röra tills såsen är slät.