

SENSATIONALE INDIASE SAMOSA'S MET VEGA GEHAKT

INGREDIËNTEN

1 Pakje Garden Gourmet Sensational Gehakt

1 pakje samosa of filodeeg

200 gram aardappelen

100g kleine erwten

1 kleine ui

1 teentje knoflook

1 groene paprika

1 cm verse gember

1 eetlepel garam masala

2 theelepels kurkuma

chilipeper en zout

olie om te frituren

 6 PORTIES

 40 MIN

 MOEILIK

Deze heerlijke veganistische Indiase samosa's zijn de perfecte partysnack of voorgerecht voor een Indiaas geïnspireerd diner. Bereid met ons Garden Gourmet Sensational Gehakt, deze heerlijke hartige gebakjes zullen je de smaak van India laten proeven in je keuken!

BEREIDING

1. BEREID HET DEEG

Bereid het samosadeeg volgens het recept of gebruik kant-en-klaar filodeeg.

2. KOOK DE AARDAPPELEN EN ERWTEN EN SNIJD DE OVERIGE GROENTEN

Schil en snijd de aardappelen in kleine blokjes. Kook de erwten en aardappelen kort in kokend water tot ze net gaar zijn en spoel ze af onder koud water. Snipper de ui, knoflook en groene peper (zonder zaadjes) en rasp de gember.

3. FRUIT DE UI EN BAK HET GEHAKT

Fruit de ui, knoflook, peper en gember in wat olie tot ze glazig zijn. Voeg garam masala en kurkuma toe en bak even mee. Voeg het Garden Gourmet Sensational Gehakt toe en bak mee met een vork. Roer de aardappelblokjes en doperwten erdoor en breng op smaak met zout en chilipeper.

4. MAAK VIERKANTJES VAN HET DEEG

Rol het deeg dun uit met wat bloem en steek er vierkantjes uit van ca. 12x12cm. Verdeel wat vulling in de rechterbovenhoek. Bestrijk het deeg met wat water.

5. VOUW HET DEEG

Vouw van linksboven naar rechts onder het deeg over de vulling en plak de randen dicht. Vouw nu van links onder naar rechts boven het 'overtollige' deeg over de vulling en sluit af met wat water.

6. FRITUUR DE SAMOSA'S EN STOP ZE DAARNA IN DE OVEN

Frituur de samosa's enkele minuten in frituurolie van 170°C tot ze bruin en krokant zijn. Bak de samosa's ongeveer 15 minuten op 180°C in de oven als je filodeeg gebruikt (ingevet met olie). Serveer met 'raita' (yoghurt-komkommersaus), mango 'chutney' en of tomaat 'relish' (Indiase tomatensalsa).

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**