



Groentesamosa's

Knapperige driehoekjes gevuld met gekruide aardappel en erwten. Een geliefd Indiaas hapje bij de borrel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 6 vellen brickdeeg of filodeeg
- 3 aardappelen, gekookt en geprakt
- 100 gr diepvrieserwten
- 1 ui, fijngesneden
- 1 el gemberpasta
- 2 teentjes look, geperst
- 2 el olie
- 1 kl komijnzaad

1 kl garam masala
1 kl kurkuma
0,5 kl chilipoeder
zout
olie om te frituren of te bakken

Bereidingswijze

1. Verhit 2 el olie en laat het komijnzaad even oppoffen. Fruit de ui 4 minuten.
2. Voeg look, gember, garam masala, kurkuma en chilipoeder toe en bak 1 minuut.
3. Roer de geprakte aardappel en de erwten erdoor, breng op smaak met zout en laat afkoelen.
4. Snijd de deegvellen in repen. Schep wat vulling op een uiteinde en vouw driehoekjes op zoals bij een vlag. Plak de rand vast met een beetje water.
5. Frituur de samosa's in olie op 180 graden goudbruin, of bak ze 20 minuten in de oven op 200 graden met een kwastje olie.
6. Laat kort uitlekken op keukenpapier en serveer warm met een frisse dipsaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)