

GRUPPE 1

Samosa

Mynteraita

Det skal I bruge

1 bundt mynte
1 bundt koriander
2 cm ingefær
2 tsk. stødt spidskommen
1 citron
500 g græsk yoghurt 10%
salt
peber

Sådan gør I

Skyl krydderurterne, pluk bladene af stilkene, og sæt dem til side.

Skræl ingefæren og hak den groft. Put den i morteren, og mos den grundigt. Alternativt kan I rive den på den fine side af rivejernet.

Kom krydderurterne i morteren, og mos videre, til det bliver en ensartet grød. Alternativt kan du hakke krydderurterne fint med en kniv.

Halvér citronen og pres saften ned i morteren mens du holder hånden under, så eventuelle kerner sigtes fra. Tilføj spidskommen.

Rør det hele sammen med græst yoghurt i en skål, og smag til med salt og peber. Stil til side til servering.



Samosa

Krydret kartoffelfyld

Det skal I bruge

500 g kartofler
1 tsk salt
500 g frisk spinat
2 løg
½ rød chili
1 citron
1 dl vand
2 tsk. garam marsala
(hvis I vil lave kryd-
deriet selv, se opskrif-
ten på side 144).
2 spsk. spidskommen
olie til stegning
salt
peber

Sådan gør I

Skræl kartoflerne og put dem i en mellemstor gryde. Hæld vand over, så det dækker. Kom 1 tsk. salt i vandet, og sæt gryden på et blus ved middelhøj varme. Kog kartoflerne i ca. 15 minutter, til de er møre. Det kan I tjekke ved at stikke en urtekniv i en kartoffel. Hvis den glider nemt af, er kartoffelen færdig.

Hæld vandet fra, og lad dem køle ned. Når de er kølet af, skæres de i små tern.

Skyl og hak spinaten groft, og stil til side.

Skræl løg og snit det fint.

Snit chilien fint.

Riv skallen fra citronen, og pres saften ud i et lille glas. Fisk eventuelle kerner op af saften.

Sæt en gryde over ved middelhøj varme. Hæld olie på, når gryden er varm, og steg løgene til de har fået lidt farve. Tilsæt spinat og finthakket chili, og vend det godt rundt.

Tilsæt vand, og lad det hele simre under låg i ca. 3 minutter.

Tilsæt de kogte kartoffeltern, og krydr med garam masala og spidskommen.

Tilsæt citronskal- og saft, og smag til med salt og peber.

Lad fyldet køle af til stuetemperatur.



FÆLLES

Samosa

Foldning

Det skal I bruge

10 ark forårsrulledej
1 æg
neutral olie

Video

Foldning af samosa



Sådan gør I

Tag forårsrulledejen op fra frost. Pak forårsrulledejen ud, og pak den ind i et fugtigt viskestykke.

Skær dejen ud i to aflange stykker.

Slå et æg ud i en skål, og pisk det sammen. Ægget skal bruges som lim i foldningen.

Læg et stykke af dejen fladt ud på bordet, tilføj fyld, og fold samosaen. Sørg for, at bordet er rent og tørt. Scan QR-koden, og se hvordan.

Sæt en pande på blusset, skru op på middelhøj varme, og hæld nok olie i panden til, at det går ca. 2 cm op af kanten.

Steg samosaerne, til de er gyldenbrune på alle overflader. Læg dem på et stykke køkkenrulle eller et rent viskestykke, så de kan dryppe af for overskydende olie.



