

Samosa med krydret oksekød og grøntsager

Ingredienser

Fyld

- 500 g hakket oksekød
- 1 stort løg
- 1 bagekartoffel, skåret i små tern på ca. 4x4 mm.
- 2 peberfrugter
- 2 store gulerødder
- 2 dl ærter
- 3 fed hvidløg, presset eller revet
- 1 tsk stødt spidskommen
- 1 tsk stødt koriander
- 1 tsk sød chilipulver
- 1 tsk karry
- 1/2 tsk chiliflager
- Salt og peber
- Olie

Derudover

- 1 rulle filodej - 300 g.
- 3 spsk hvedemel
- 3 spsk vand
- 2 l fritureolie eller rapsolie



Sådan gør du

Fyldet

1. Blend løg, hvidløg, peberfrugter og gulerødder eller hak det hele meget fint.
2. Varm en god sjat olie i en gryde og svits ovenstående blanding samt kartoflerne af i 10 min. ved middel varme, - de skal ikke tage farve.
3. Tilsæt kødet og lad det brune med i 5-8 min.
4. Hæld krydderierne over sammen med ærterne, og lad det hele varme godt igennem i 5-10 min. - mærk efter at kartoflerne er blevet møre.
5. Smag fyldet til med salt og peber, og sæt det derefter til side og lad det køle let af.

Samosa

1. Skær filodejen ud i strimler på 10 cm i bredden (højde 35 cm hvis du køber frisk filodej).
2. Rør mel og vand sammen i en lille skål, - denne blanding skal bruges til at lime dejen sammen.
3. Læg en god spiseskefuld fyld i det ene hjørne af dejen, - pensl med lidt melkilster i hjørnet og fold dejen ind over fyldet så den danner en trekant. Fold samosaen videre på samme måde så dejen bliver ved med at danne en trekant, og fortsæt til der kun er en lille ende tilbage. Pensl denne ende med melklister og luk den om samosaen, - nu er fyldet sikret inde i dejen.
4. Varm olien op til mellem 160-180 grader og fritter dem, lidt ad gange, til de er gyldne og sprøde, ca. 2-3 min.
5. Lad dem suge på lidt køkkenrulle inden de serveres.



Fyldet er placeret i hjørnet og kanten overfor er smurt med lidt melklister.



Dejen er flippet ind over fyldet så den danner en trekant, og den er fæstnet med "limen" i hjørnet.



Fortsæt med at folde samosaen i en trekant, og smør til sidst kanterne med melklister inden samosaen lukkes.