KIKKOMAN

Samosas med potatis och ärtor

Total tid **50 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **40 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.830 kJ / 680 kcal

Fett: **40,5 g** Protein: **14,5 g**
Kolhydrater: **61 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	mjölig potatis
1	liten morot
1	liten lök
1 tsk	vegetabilisk olja
3 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 tsk	citronjuice
70 g	frysta ärtor
	Några korianderblad (eller slätbladig persilja)
2 nypa	chiliflakes (eller ½ tsk Kikkoman Spicy Chilisås för Kimchi)
2 nypa	mald koriander
2 nypa	mald spiskummin
2 nypa	mald gurkmeja
275 g	förpackning smördeg (alternativt: kyld pajdeg, ca 300 g)
1	äggula

Till garnering:

1 msk	sesamfrön
1 msk	chiliflakes

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g mjölig potatis - **1** liten morot - **1** liten lök - **1 tsk** vegetabilisk olja - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** citronjuice
Skala potatisen och moroten, tvätta, tärna fint med löken och stek i den uppvärmda oljan. Deglasera med Kikkoman sojasås, ca. 3 msk vatten och citronjuicen. Sjud utan lock i cirka 10 minuter, rör om regelbundet.

Steg 2

70 g frysta ärtor - Några korianderblad (eller slätbladig persilja) - **2 nypa** chiliflakes (eller ½ tsk Kikkoman Spicy Chilisås för Kimchi) - **2 nypa** mald koriander - **2 nypa** mald spiskummin - **2 nypa** mald gurkmeja
Tillsätt ärtorna och låt koka i ca 5 minuter till, vänta tills vätskan har avdunstat. Finhacka korianderbladen, rör ner och smaksätt fyllningen med kryddorna.

Steg 3

275 g förpackning smördeg (alternativt: kyld pajdeg ca 300 g) - **1** äggula - **1 msk** sesamfrön - **1 msk** chiliflakes
Värm ugnen till 200˚C och klä en bakplåt med bakplåtspapper. Kavla ut smördegen, skär i 15 jämnstora rutor (beroende på typ av bakelse) och lägg ca. 1 liten tsk fyllning i mitten av varje ruta. Vik var och en till en liten triangel.

Alternativ: skär ut 4 cirklar på ca. 12 cm Ø och halvera dem. Vik resten av degen till ytterligare 2 cirklar och halvera även dem. Forma deghalvorna till strutar, fyll med ca. 1 liten tsk fyllning och täta

överkanten väl.

Fördela samosorna på bakplåten. Vispa äggulan och pensla dina samosas med den. Strö över sesamfrön och chiliflakes och grädda i en förvärmd ugn i cirka 20 minuter tills de är gyllenbruna. Samosorna smakar fantastiskt varma eller kalla.