

Frasiga palsternackssamosas med peppardipp

Total tid **135 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **55 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Vilotid

Näringsinnehåll (per portion):
3.180 kJ / 760 kcal

Fett: **46 g** Protein: **11 g**
Kolhydrater: **76 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

180 g	vetemjöl
1 nypa	salt
1 nypa	socker
35 ml	rapsolja
70 ml	ljummet vatten
300 g	palsternacka
15 g	smör
20 g	schalottenlök
1	vitlösklyfta
1 tsk	riven ingefära
10 g	gul currypasta
25 ml	vispgrädde
85 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås</u>
10 ml	limejuice
1 nypa	mald spiskummin
1 nypa	gurkmeja
10 g	färs koriander, hackad
120 g	majonnäs
30 g	grekisk yoghurt
10 ml	citronjuice
1 tsk	dijonsenap
1 tsk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
1 tsk	honung
1 tsk	grovmalen svartpeppar
Dessutom:	Olja till stekning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

180 g vetemjöl - **1 nypa** salt - **1 nypa** socker - **35 ml** rapsolja - **70 ml** ljummet vatten

Blanda mjölet med salt och socker. Tillsätt sedan oljan och arbeta in den i mjölet tills blandningen liknar våt sand. Tillsätt det ljumma vattnet gradvis och knåda tills du har en ganska fast och elastisk deg. Knåda i cirka 8–10 minuter tills degen är slät. Slå in degen i plastfolie och låt den vila i minst 30 minuter i rumstemperatur.

Steg 2

300 g palsternacka - **20 g** schalottenlök - **1** vitlösklyfta

Skala palsternackorna. Finhacka schalottenlöken och vitlöken.

Steg 3

15 g smör - **1 tsk** riven ingefära - **10 g** gul currypasta - **25 ml** vispgrädde - **45 ml** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås - **10 ml** limejuice - **1 nypa** mald spiskummin - **1 nypa** gurkmeja - **10 g** färs koriander, hackad

Rosta palsternackorna från steg 2 i ugnen på 190 °C i cirka 40 minuter, tills de är helt mjuka och lätt karamelliserade. Smält smöret, fräs schalottenlöken och vitlöken från steg 2, riv ner ingefäran, tillsätt currypastan och låt steka i 1 minut. Tillsätt de rostade palsternackorna, vispgrädden och Kikkoman sojasås med mindre salt, och mixa sedan till en helt slät massa. Smaksätt med spiskummin, gurkmeja, limejuice och hackad koriander. Fyllningen ska vara tjock och helt avsvalnad innan du fyller samosorna.

Steg 4

120 g majonnäs - **30 g** grekisk yoghurt - **10 ml** citronjuice - **1 tsk** dijonsenap - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja - **20 ml** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås - **1 tsk** honung - **1 tsk** grovmalen svartpeppar
Blanda majonnäsen med yoghurt, senap, honung och sesamolja. Tillsätt Kikkoman sojasås med mindre salt, citronjuice och grovmalen svartpeppar. Blanda väl tills såsen är slät och ställ sedan in i kylskåp i minst 30 minuter så att smakerna får mogna.

Steg 5

20 ml Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås - Olja till fritering
Dela degen i tre lika stora delar och kavla ut varje del till en tunn platta, cirka 1,5 mm tjock. Dela varje platta på mitten. Pensla lätt kanterna på varje halva med ett tunt lager Kikkoman naturligt bryggd sojasås med mindre salt för att förstärka smaken och hjälpa till att försluta degen. Vik varje halva till en strut, fyll med cirka 40 g fyllning och tryck ihop kanterna ordentligt. Friterar samosorna i olja på 165–170 °C i cirka 6–8 minuter; börja på en något lägre temperatur så att degen hinner torka och bli så karaktäristiskt spröd och krispig. Låt dem rinna av på hushållspapper efter friteringen.