VEGETARISCHE SAMOSA'S



Voorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 wortels (200 gram) - 1 courgette (200 gram) - 1 ui - ½ rode paprika - 3 eetlepels olijfolie - 1 teentje knoflook uit de knijper - 1 eetlepel kerriepoeder - 1 snufje cayennepeper - zout en peper - ½ bosje koriander - 10 bladen brickdeeg - 200 ml frituurolie

---

1. Installeer de grote transparante kom met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 2 mm in de midi-kom. Was en schil alle groenten. Snijd de groenten in plakjes met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Snijd als laatste de ui fijn.

2. Giet de olijfolie in de rvs-kom. Voeg de geperste knoflook en de ui toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/95 °C.

3. Voeg dan de rest van de groenten, de kerrie, de cayennepeper, en zout en peper naar smaak toe. Stel het EXPERT-programma weer in op 20 minuten/snelheid 1A/95 °C.

4. Laat de groenten in een vergiet uitlekken.

5. Snijd de bladen brickdeeg in rechthoeken van 10 bij 25 cm. Leg alle bladen verticaal op uw werkblad voor u neer. Leg er, 3 cm van de onderrand, per deegvel 1 eetlepel groentevulling en enkele fijngesneden blaadjes koriander op. Vouw het deegvel diagonaal over een zijde om. Vouw vervolgens de andere zijde naar boven toe om zodat alle zijden afgedicht zijn.

6. Verhit de frituurolie in een hapjespan tot hij heet is, maar niet walmt. Frituur de samosa's ongeveer 4

minuten per drie of vier tegelijk. U kunt de samosa's ook 25 minuten bakken in een (voorverwarmde) oven van 200 °C.



Tip van de chef :

Serveer met chilisaus.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016