

SAMOSA's



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Madras 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor het deeg

- 225 g bloem
- 1 mespuntje zout
- 1 el arachideolie
- 125 ml warm water

Voor de vulling

- 125 g aardappels
- 50 g doperwten
- 1 ui
- 10 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Madras
- 10 g Bresc WOKgember
- olie om in te bakken
- zout
- sla

BEREIDINGSWIJZE

Maak een kuiltje in de bloem, strooi er zout over en meng in het kuiltje de olie met steeds een beetje bloem. Voeg beetje bij beetje het water toe en kneed tot een kneedbaar deeg. Pak het deeg in slagersfolie en laat circa 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Verwarm de frituur tot 180 °C.

Schil en snijd de aardappels in kleine blokjes. Breng een pan water aan de kook, kook de aardappelblokjes en de doperwten beetgaar en giet af. Pel en snipper de ui, verhit een scheut olie in een pan, fruit de ui en de peper aan en voeg de madras toe. Voeg de erwten en de aardappels toe, roer door elkaar en breng op smaak met zout.

Verdeel het deeg in kleine bolletjes en rol ze, bestoven met bloem, dun uit tot cirkels. Snijd de cirkels door de helft en vouw ze in de vorm van een frietzakje. Vul ze met een eetlepel vulling en vouw de randen dicht. Druk deze aan met een vork. Frituur ze goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze op een beetje sla.