

## AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök soijarouhetta
- 1 paketti samosa- tai filo-taikinaa
- 200 g perunaa
- 100 g pieniä herneitä
- 1 pieni sipuli
- 1 valkosipulinkyntsi
- 1 vihreä paprika
- 1 cm tuoretta inkivääriä
- 1 rkl Garam masalaa
- 2 tl kurkumaa
- chilipippuria ja suolaa
- öljyä paistamiseen



6 ANNOSTA



40 MIN



HAASTAVA

Nämä herkulliset ja vegaaniset intialaiset samosat ovat täydellinen juhlavälipala tai esimerkiksi alkupala intialaiselle illallismenullesi. Reseptissä on käytetty Hälsans Kökin soijarouhetta. Ihanat samosat tuovat mukanaan makuja intialaisesta keittiöstä!

## VALMISTUS

## 1. Valmista samosataikina

Valmista samosataikina reseptin mukaan tai käytä valmista filo-taikinaa.

## 2. Valmista vihannekset

Kuori ja leikkaa perunat pieniksi kuutioiksi. Keitä herneet ja perunat kiehuvässä vedessä kypsiksi ja huuhtelee sitten kylmän veden alla. Hienonna sipuli, valkosipuli ja vihreä paprika ja raasta inkivääri.

## 3. Tee samosatäyte

Kuullota sipuli, valkosipulia ja inkivääriä pienessä määrässä öljyä läpikuultaviksi ja mausta pippurilla. Lisää Garam masala ja kurkuma. Lisää Hälsans Kök soijarouhe. Sekoita lopuksi joukkoon kuutoidut perunat ja herneet ja mausta suolalla ja chilillä.

## 4. Levitä täyte samosa-taikinan päälle

Kauli taikina ohueksi pienellä jauhomäärällä ja leikkaa n. 12 x 12 cm paloiksi. Levitä täytettä oikeaan yläkulmaan. Voitele taikina pienellä määrällä vettä.

## 5. Taita samosasi

Taita ensin ylhäältä vasemmalta oikealle täytteen päälle ja kiinnitä reunat. Taita sitten alhaalta vasemmalta oikealle ylimääräinen taikina täytteen päälle. Voitele vedellä.

## 6. Paista tai paista samosat

Paista samosoja 170-asteisessa paistoöljyssä muutama minuutti, kunnes ne ovat ruskeita ja rapeita.

Jos käytit filo-taikinaa, paista samosoja n. 15 minuuttia 180°C uunissa.

Tarjoile esimerkiksi "raidan" (jogurttikurkkukastike), mango "chutney" ja/tai tomaatti "reish" (intialainen tomaattisalsa) kanssa.

## 7. Samosataikinan ohje

Samosa taikina:

225 g jauhoja

125 ml vettä

1 rkl öljyä (maapähkinä tai auringonkukka)

suolaa

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI