

## INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Soyafarse
- 1 pakke samosadeig eller filodeig
- 200 g poteter
- 100 g små erter
- 1 liten løk
- 1 fedd hvitløk
- 1 grønn paprika
- 1 cm fersk ingefær
- 1 ss garam masala
- 2 ts gurkemeie
- chilipepper og salt
- olje til steking

SERVING  6 PORSJONERVARIGHET  40 MINVANSKELIGHETSGRAD   
UTFORDRENDE

Disse deilige veganske indiske samosaene er den perfekte festsnacksen eller som forrett til din indisk-inspirerte middagsmeny. Laget med vår Hälsans Kök vegan sojafarse, vil disse nydelige kakene gi deg en smak av indisk rett på kjøkkenet ditt!

## FREMGANGSMÅTE

**1. Forbered samosadeigen**

Tilbered samosadeigen etter oppskriften eller bruk ferdig filodeig.

**2. Forbered grønnsakene**

Skrell og skjær potetene i små terninger. Kok ertene og potetene kort i kokende vann til de er ferdige, skyll deretter under kaldt vann. Hakk løk, hvitløk og grønn pepper (frøkjøtt) og riv ingefæren.

**3. Lag samosafyllet**

Fres løk, hvitløk, pepper og ingefær i litt olje til de er gjennomskiktige. Tilsett garam masala og gurkemeie og stek litt. Tilsett Hälsans kök sojafarse og stek med en gaffel. Rør inn potetterninger og erter og smak til med salt og chili.

**4. Fordel fyllet på samosadeigen**

Kjevle ut deigen tynt med litt mel og skjær ut firkanter på ca. 12 x 12 cm. Smør litt fyll i øvre høyre hjørne. Pensle deigen med litt vann.

**5. Brett samosaene dine**

Brett fra øverst til venstre til høyre under deigen over fyllet og forsegl kantene. Brett nå fra venstre bunn til høyre over "overflødig" deig over fyllet og forsegl med litt vann.

**6. Stek eller bak samosaene**

Stek samosaene i 170°C fritureolje i noen minutter til de er brune og sprø. \* Stek samosaene i ca. 15 minutter ved 180°C i ovnen hvis du bruker filodeig (smurt med olje). Server med 'raita' (yoghurt agurk saus), mango 'chutney' og eller tomat 'relish' (indisk tomatsalsa)

**7. Lag din DIY samosa-deig (valgfritt)**

(Hvis du vil lage deigen selv) Samosadeig: 225 g mel 125 ml vann 1 ss olje (peanøtt eller solsikke) salt

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**