KIKKOMAN

Samosa's met aardappelen en erwten

totale tijd **50 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **40 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.830 kJ / 680 kcal

Vetten: **40,5 g** Eiwitten: **14,5 g**
Koolhydraten: **61 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

100 g	bloemige aardappelen
1	kleine wortel
1	kleine ui
1 tl	plantaardige olie
3 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	citroensap
70 g	bevroren erwten
	Een paar blaadjes koriander (of platte peterselie)
2 snufjes	chilivlokken (of ½ tl Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi)
2 snufjes	gemalen koriander
2 snufjes	gemalen komijn
2 snufjes	gemalen kurkuma
275 g	bladerdeeg, uit de diepvries (alternatief: quiche of taartbodem uit de diepvries)
1	eierdooier

Om te strooien:

1 el	sesamzaad
1 el	chilivlokken

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g bloemige aardappelen - **1** kleine wortel - **1** kleine ui - **1 tl** plantaardige olie - **3 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** citroensap
Schil de aardappelen en wortel, was ze, snijd ze samen met de ui fijn en bak ze in de verhitte olie. Blus af met de Kikkoman sojasaus, ca. 3 eetlepels water en het citroensap. Laat onafgedekt ongeveer 10 minuten sudderen, roer regelmatig.

Stap 2

70 g bevroren erwten - Een paar blaadjes koriander (of platte peterselie) - **2 snufjes** chilivlokken (of ½ tl Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi) - **2 snufjes** gemalen koriander - **2 snufjes** gemalen komijn - **2 snufjes** gemalen kurkuma
Voeg de erwten toe en kook nog ongeveer 5 minuten, tot het vocht verdampt is. Hak de korianderblaadjes fijn, roer ze erdoor en breng de vulling op smaak met de kruiden.

Stap 3

Om te strooien:

275 g bladerdeeg, uit de diepvries (alternatief: quiche of taartbodem uit de diepvries) - **1** eierdooier - **1 el** sesamzaad - **1 el** chilivlokken
Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het bladerdeeg uit, snijd het in 15 vierkantjes van gelijke grootte (afhankelijk van het soort deeg) en leg ongeveer 1 kleine theelepel vulling in het midden van elk vierkantje. Vouw elk tot een kleine driehoek. Alternatief: snijd 4 cirkels uit van ongeveer 12 cm Ø en halveer ze. Vouw het overgebleven deeg tot 2 cirkels en halveer deze ook. Vorm de deeghelften

tot hoorntjes, vul ze met ca. 1 theelepel vulling en plak de bovenrand goed dicht. Verdeel de samosa's over de bakplaat. Klop de eidooier los en bestrijk de samosa's ermee. Bestrooi met de sesamzaadjes en chilivlokken en bak ze in een voorverwarmde oven in ongeveer 20 minuten goudbruin. De samosa's smaken heerlijk warm of koud.