

Knapperige pastinaak-samosa's met pepersaus

totale tijd **135 min.** 20 min. voorbereidingstijd 55 min. kooktijd 60 min. rusttijd

Voedingswaarde (per portie):

3.180 kJ / 760 kcal

Vetten: **46 g** Eiwitten: **11 g**

Koolhydraten: **76 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

180 g	bloem
1 snufje	zout
1 snufje	suiker
35 ml	koolzaadolie
70 ml	lauw water
300 g	pastinaak
15 g	boter
20 g	sjalot
1	teentje knoflook
1 tl	geraspte gember
10 g	gele currypasta
25 ml	slagroom
85 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout</u>
10 ml	limoensap
1 snufje	gemalen komijn
1 snufje	kurkuma
10 g	verse koriander, fijngehakt
120 g	mayonaise
30 g	Griekse yoghurt
10 ml	citroensap
1 tl	Dijon-mosterd
1 tl	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
1 tl	honing
1 tl	grofgemalen zwarte peper

Daarnaast:

Olie om in te bakken

VOORBEREIDING

Stap 1

180 g bloem - **1 snufje** zout - **1 snufje** suiker - **35 ml** koolzaadolie - **70 ml** lauw water

Meng de bloem met het zout en de suiker, voeg vervolgens de olie toe en wrijf deze door de bloem tot het mengsel op nat zand lijkt. Voeg geleidelijk het lauwe water toe en kneed tot je een vrij stevig en elastisch deeg hebt. Kneed ongeveer 8–10 minuten, tot het deeg glad is. Wikkel het in vershoudfolie en laat het minstens 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.

Stap 2

300 g pastinaak - **20 g** sjalot - **1** teentje knoflook
Schil de pastinaak. Hak de sjalot en de knoflook fijn.

Stap 3

15 g boter - **1 tl** geraspte gember - **10 g** gele currypasta - **25 ml** slagroom - **45 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **10 ml** limoensap - **1 snufje** gemalen komijn - **1 snufje** kurkuma - **10 g** verse koriander, fijngehakt
Rooster de pastinaak uit stap 2 ongeveer 40 minuten op 190 °C, tot deze helemaal gaar en licht gekarameliseerd is. Smelt de boter, fruit de sjalot en knoflook uit stap 2, rasp de gember erbij, voeg de currypasta toe en bak dit 1 minuut. Voeg de geroosterde pastinaak, de slagroom en de Kikkoman Sojasaus Minder Zout toe en mix het geheel tot een gladde massa. Breng op smaak met komijn, kurkuma, limoensap en de fijngehakte koriander. De vulling moet dik en volledig afgekoeld zijn voordat je de samosa's vult.

Stap 4

120 g mayonaise - **30 g** Griekse yoghurt - **10 ml** limoensap - **1 tl** Dijon-mosterd - **1 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **20 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **1 tl** honing - **1 tl** grofgemalen zwarte peper
Meng de mayonaise met de yoghurt, mosterd, honing en sesamolie. Voeg de Kikkoman Sojasaus Minder Zout, het citroensap en de grofgemalen zwarte peper toe. Meng alles goed door elkaar tot een gladde massa en zet het vervolgens minstens 30 minuten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Stap 5

20 ml Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - Olie om in te bakken

Verdeel het deeg in drie gelijke porties en rol elke portie uit tot een dunne lap van ongeveer 1,5 mm dik. Snijd elke lap doormidden. Bestrijk de randen van elke helft lichtjes met een dun laagje Kikkoman Sojasaus Minder Zout om de smaak te versterken en het deeg beter te laten sluiten. Vouw elke helft tot een kegel, vul deze met ongeveer 40 g vulling en druk de randen stevig dicht. Bak de samosa's in olie op 165–170 °C gedurende ongeveer 6–8 minuten. Begin op een iets lagere temperatuur, zodat het deeg de tijd heeft om uit te drogen en zijn kenmerkende delicate en zeer knapperige textuur krijgt. Laat ze na het bakken uitlekken op keukenpapier.