



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelaget samosa med krydret grønnsaksfyll, servert med yoghurt og salat

## Samosaer

½–1 bunt koriander  
1 stk gul løk  
350 g kokte timian- og hvitløkspoteter  
125 g grønne ertre  
50 g spinat  
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
½–1 pakke karri  
1 pakke garam masala  
1 pakke paideig

## Salat

1 stk gulrot  
1 stk tomat  
60 g strimlet kålsalat

## Til servering

½–1 pakke yoghurt naturell

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Samosaer, forberedelse:** Skyll og grovhakk korianderen. Skrell og finhakk løken. Skjær potetene i små terninger og ha dem i en stor bolle sammen med ertene og korianderen. Skyll spinaten.
3. **Samosaer:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Stek løken og ingefærblandingen i 1–2 minutter, til løken er blank. Ha i karrien og garam masala-krydderet og stek det videre sammen med løken i 1 minutt til. Ha i spinaten og stek den i 30 sekunder til den faller sammen. Vend løken og spinaten inn med potetene, ertene og korianderen. Smak til med salt og pepper.
4. **Samosaer, fortsettelse:** Del paideigene i fire deler. Kjevle ut hver av delene til omtrent 10 cm store ruter. Legg en stor skje fyll på hver deigrute. Pensle kantene med litt vann og brett den sammen så du får en trekant. Bruk en gaffel og press sammen skjøtene. Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek samosaene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne. Legg dem over på et stekebrett med bakepapir, og stek de videre i ovnen i 5–6 minutter.
5. **Salat:** Skrell og grovrev gulroten på et rivjern. Skyll og kutt tomaten i terninger, og bland den med kålsalaten og gulroten i en bolle. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
6. **Til servering:** Server yoghurten og salaten til retten.

## TIPS!

Bruk gjerne to stekepanner når du steker samosaene! Blir det rester etter middagen er dette supert å ha som lunsj dagen etter.