



LINZENSAMOSA

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 40 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 250 g krieltjes, geschild
- 1 el plantaardige olie
- 1 tl komijn
- 2 tl gember, fijngehakt
- 100 g hele groene linzen, gekookt
- ½ tl chilipoeder
- 1 tl garam masala
- 1 tl citroensap
- 1 tl tamarinde
- 20 g korianderblaadjes, fijngehakt
- 1 tl bieslook, fijngehakt
- 10 velletjes kant-en-klaar bevroren bladerdeeg
- 1 ei
- peper en zout

Instructies:

1. Verwarm een oven voor op 180 °C.
2. Kook de krieltjes gaar, maar zorg ervoor dat ze nog wat stevig zijn. Als ze klaar zijn, grof prakken.
3. Doe olie in een sauteerpan en verwarm op middelhoog vuur. Voeg de komijn toe en laat dit gedurende 20 seconden licht bakken. Voeg dan de gember toe en laat bakken tot de geur vrijkomt.
4. Voeg de krieltjes, linzen, chili, garam masala, citroensap en tamarinde toe en sauteer dit 5 minuten. Meng de koriander en bieslook erdoor, breng op smaak met peper en zout en zet aan de kant om af te koelen.
5. Bestuif de werkplek lichtjes met bloem en rol de bladerdeegvellen iets uit en snijd, indien nodig, bij tot een vierkant.
6. Klop het ei los.
7. Gebruik eimengsel om het deeg aan elkaar te laten plakken. Leg het bladerdeegvel in een punt naar je toe en vul het onderste deel van het vel met aardappel-linzenvulling en vouw de andere punt over het mengsel in een driehoek dicht.
8. Bestrijk de bovenkant van de samosas met het eimengsel.
9. Zet 30 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn.
10. Serveer eventueel met een munt- of mangochutney.