KIKKOMAN

Samosaer med kartofler og ærter

Samlet tid **50 min.** **15 min.** Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.830 kJ / 680 kcal

Fedt: **40,5 g** Protein: **14,5 g**
Kulhydrater: **61 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	melede kartofler
1	lille gulerod
1	lille løg
1 tsk.	planteolie
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	citronsaft
70 g	frosne ærter
	Enkelte korianderblade (eller bredbladet persille)
2 nip	chiliflager (eller ½ tsk. Kikkoman krydret chilisauce til kimchi)
2 nip	stødt koriander
2 nip	stødt spidskommen
2 nip	stødt gurkemeje
275 g	afkølet butterdej (alternativt: afkølet tærtedej)
1	æggeblomme
Drys:	
1 spsk.	sesamfrø
1 spsk.	chiliflager

FREMGANGSMÅDE

Step 1

100 g melede kartofler - **1** lille gulerod - **1** lille løg - **1 tsk.** planteolie - **3 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** citronsaft

Skræl kartofler og gulerod, vask og hak løget fint, og steg det hele i opvarmet olie. Kog panden af med Kikkoman sojasauce, ca. 3 spsk. vand og citronsaft. Lad det hele simre uden låg i ca. 10 minutter under jævnlig omrøring.

Step 2

70 g frosne ærter - Enkelte korianderblade (eller bredbladet persille) - **2 nip** chiliflager (eller ½ tsk. Kikkoman krydret chilisauce til kimchi) - **2 nip** stødt koriander - **2 nip** stødt spidskommen - **2 nip** stødt gurkemeje

Tilsæt ærter og tilbered det hele i yderligere 5 minutter, indtil væsken er fordampet. Hak korianderblade fint, rør dem i og smag fyldet til med krydderierne.

Step 3

275 g butterdej, afkølet - **1** æggeblomme - **1 spsk.** sesamfrø - **1 spsk.** chiliflager

Forvarm ovnen til 200˚C, og læg bagepapir på en bageplade. Rul butterdejen ud, skær den i 15 lige store firkanter (afhængigt af hvilken slags butterdej du køber), og læg ca. 1 lille tsk. fyld i midten af hver firkant. Fold firkanterne sammen til en lille trekant. Alternativ: Skær 4 cirkler på ca. 12 cm i diameter, og skær dem i halve. Fold den resterende dej ud i to yderligere cirkler og halver også dem. Form de halve dejcirkler til små kegler, fyld med ca. 1 tsk. fyld, og luk toppen grundigt. Fordel de samlede samosaer på bagepladen. Pisk

æggeblommen sammen, og pensl samosaerne med ægget. Drys med sesamfrø og chiliflager, og bag dem i en forvarmet ovn i ca. 20 minutter, indtil de er gyldenbrune. Samosaerne smager lækkert, uanset om de er varme eller kolde.