

Sprøde pastinak-samosaer med peberdip

Samlet tid **135 min.** 20 min. Arbejdstid 55 min. Tilberedningstid 60 min. Hviletid

Næringsindhold:

3.180 kJ / 760 kcal

Fedt: **46 g** Protein: **11 g**

Kulhydrater: **76 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

180 g	hvedemel
1 nip	salt
1 nip	sukker
35 ml	rapsole
70 ml	lunkent vand
300 g	pastinakker
15 g	smør
20 g	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 tsk.	revet ingefær
10 g	gul karrypasta
25 ml	piskefløde
85 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
10 ml	limesaft
1 nip	stød spidskommen
1 nip	gurkemeje
10 g	frisk hakket koriander
120 g	mayonnaise
30 g	græsk yoghurt
10 ml	citronsaft
1 tsk.	dijonsennep
1 tsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 tsk.	honning
1 tsk.	groftmalet sort peber
Desuden:	Olie til friturestegning

FREM GANGSMÅDE

Step 1

180 g hvedemel - **1 nip** salt - **1 nip** sukker - **35 ml** rapsole - **70 ml** lunkent vand

Bland hvedemel med salt og sukker, tilsæt olien, og gnid den ind i melet, indtil blandingen minder om vådt sand. Tilsæt gradvist det lunkne vand, og ælt, til dejen er fast og smidig. Ælt i ca. 8–10 min., til dejen er helt glat. Pak dejen ind i husholdningsfilm, og lad den hvile i mindst 30 min. ved stuetemperatur.

Step 2

300 g pastinakker - **20 g** skalotteløg - **1** fed hvidløg

Skræl pastinakkerne. Hak skalotteløg og hvidløg fint.

Step 3

15 g smør - **1 tsk.** revet ingefær - **10 g** gul karrypasta - **25 ml** piskefløde - **45 ml** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt](#) - **10 ml** limesaft - **1 nip** stød spidskommen - **1 nip**

gurkemeje - **10 g** frisk hakket koriander
Bag pastinakkerne fra trin 2 ved 190 °C i ca. 40 min., til de er helt møre og let karamelliserede. Smelt smørret, svits skalotteløg og hvidløg fra trin 2, riv ingefæren i, tilsæt karrypastaen, og lad det stege i 1 min. Tilsæt de bagte pastinakker, piskefløde og Kikkoman sojasauce med mindre salt, og blend det hele til en helt glat masse. Smag til med spidskommen, gurkemeje, limesaft og hakket koriander. Fyldet skal være tykt og helt afkølet, før samosaerne fyldes.

Step 4

120 g mayonnaise - **30 g** græsk yoghurt - **10 ml** citronsaft - **1 tsk.** dijonsennep - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **20 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **1 tsk.** honning - **1 tsk.** groftmalet sort peber
Rør mayonnaise sammen med yoghurt, sennep, honning og sesamolie. Tilsæt Kikkoman sojasauce med mindre salt, citronsaft og groftmalet sort peber. Rør det hele godt sammen til en glat dip, og stil den på køl i mindst 30 min., så smagene samler sig.

Step 5

20 ml Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - Olie til friturestegning
Del dejen i tre lige store dele, og rul hver del ud til en tynd plade på ca. 1,5 mm's tykkelse. Skær hver plade midt over. Pensl kanterne af hver halvdel let med et tyndt lag Kikkoman sojasauce med mindre salt for at fremhæve smagen og lukke dejen tæt. Fold hver halvdel til et kræmmerhus, fyld med ca. 40 g fyld, og luk kanterne godt til. Steg samosaerne i olie ved 165–170 °C i ca. 6–8 min. Start ved en lidt lavere temperatur, så dejen når at tørre ud og blive sprød og lækker. Lad dem dryppe af på køkkenrulle efter stegning.