



Samosaer med paneerost



16 portioner

INGREDIENSER

MØRDEJ

200 g almindeligt mel
½ tsk. salt
½ tsk. caromfrø (valgfrit)
40 ml solsikkeolie
75 ml vand

FYLD

1 spsk. solsikkeolie
1 tsk. sorte sennepsfrø
1 løg, finthakket
1 grøn chili, finthakket
1 tsk. gurkemejepulver
1 tsk. garam masala
¼ tsk. chilipulver
¼ tsk. salt
100 g frosne ærter
200 g revet paneerost
20 g friske korianderblade, fint hakkede

Solsikkeolie til friturestegning

TILBEREDNING

I en skål blandes mel, salt, caromfrø og olie. Bland det med fingrene, og gnid olien ind i melet. Tilsæt langsomt vandet, og saml dejen. Det er muligvis ikke nødvendigt at bruge alt vandet, så tilsæt kun lidt ad gangen. Ælt dejen i et minuts tid, dæk med film, og lad den hvile i mindst 15-20 minutter.

I mellemtiden forberedes fyldet. Opvarm olien i en gryde, og kom sennepsfrø i. Når de begynder at poppe, skal du tilsætte løg og grønne chilier og tilberede ved medium til lav varme i 5 minutter, indtil løgene er bløde. Kom krydderierne og de frosne ærter i, og kog i 2 minutter ved høj varme. Tilsæt paneer og koriander, og bland godt. Stil det til side, så det kan køle af.

Form dejen til en lang rulle, og skær den i 8 lige store stykker. Rul hvert stykke ud i en cirkel på ca. 12 cm.

Skær cirklen midt over. Tag den ene halvdel i håndfladen, og pensl lidt vand på halvcirkelns lige side.

Form den til et kræmmerhus ved at klæbe den lige side sammen. Kom 1 spsk. med top af paneerfyldet ned i kræmmerhuset, pensl vand på den åbne ende, og tryk den sammen for at lukke til. Gør det samme med resten af dejen.

Opvarm olien i en gryde, og steg 2-3 samosaer ad gangen, indtil de er gyldne og sprøde. Servér med en chutney.