



Paneer samosa



16 porsjoner

INGREDIENSER

BUTTERDEIG:

200 g hvetemel
1/2 ts salt
1/2 ts karomfrø (valgfritt)
40 ml solsikkeolje
75 ml vann

FYLL:

1 ss solsikkeolje
1 ts svarte sennepsfrø
1 finhakket løk
1 finhakket grønn chili
1 ts gurkemeiepulver
1 ts garam masala
1/4 ts chilipulver
1/4 ts salt
100 g frosne erter
200 g revet paneerost
20 g frisk koriander, finhakket

solsikkeolje til fritering

TILBEREDNING

Bland mel, salt, karomfrø og olje i en bolle. Bland sammen med fingrene og gni oljen inn i melet. Tilsett vann litt etter litt og elt til en deig. Det er ikke sikkert at du trenger alt vannet, tilsett derfor bare litt om gangen. Elt deigen i ca. 1 minutt, dekk til med plastfolie og la hvile i minst 15–20 minutter.

I mellomtiden lager du fyllet. Varm oljen i en panne og tilsett sennepsfrø. Når de begynner å poppe, tilsetter du løk og grønn chili og steker på middels til svak varme i 5 minutter, til løken er myk. Tilsett krydder og frosne erter og fres i 2 minutter på sterk varme. Tilsett paneerosten og koriander og bland godt. Sett pannen til side og la det kjøle seg litt ned.

Form deigen til en lang rull og skjær den i 8 like store deler. Kjevl ut hver del til en runding på ca. 12 cm.

Del rundingen i to. Legg en halvdel i håndflaten og pensle litt vann langs den rette kanten av halvsirkelen.

Form halvsirkelen til et kremmerhus ved å klemme den rette kanten sammen. Legg 1 toppet spiseskje av paneerfyllet i kremmerhuset og pensle vann på den åpne enden. Press sammen for å forsegle. Gjenta prosessen for alle de 16 samosaene.

Varm oljen i en gryte og friter 2–3 samosaer om gangen, til de er gygne og sprø. Server med chutney.