

# SAMOSA'S MET RAITA

Voor 15 stuks

MATERIALEN	INGREDIËNTEN
Maatlepels	1 ui
Snijplank groen	1 teentje knoflook
Koksmes	100 gram aardappel
Officemes	50 gram wortel
Schrapertje	50 gram rode paprika
Beslagkom	50 gram doperwtten diepvries
Deegroller	½ tl gemberpoeder
Kookpan	1 tl hot curry
koekenpan	Zout en versgemalen peper
Weegschaal	1 el olijfolie
Schaaltjes om de ingrediënten in te doen	1 pakje bladerdeeg
Oven	3 takjes peterselie
Afvalbakjes	sesamzaad
Kookwekker	
Grote schaal met koud water	Raita:
Schuimspaan	3 el Griekse yoghurt
Grote zeef en groot bord om uit te lekken	½ komkommer
	1 teentje knoflook
	Paar takjes munt
	Paar takjes peterselie
	1 tl komijnzaad
	Zout

## Voorbereiden:

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Weeg alle ingrediënten af en zet ze in schaaltes klaar. Alle specerijen zoals gemberpoeder en hot curry kunnen bij elkaar in het schaalte. Weeg ook de erwtjes uit de diepvries af en zet die ook klaar in een schaalte.
3. Haal de schil van de ui en snipper de ui heel fijn.
4. Haal de schil van het knoflookteentje en pers deze boven op de gesnipperde ui.
5. Maak de paprika schoon en snijd in blokjes. Formaat: blokjes ter grootte van erwtjes.
6. Schil de aardappel en snijd in blokjes. Zet even weg onder koud water ivm verkleuren.
7. Schil de wortel en snijd in blokjes.
8. Haal de takjes van de peterselie en hak de blaadjes fijn.

## Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. (heteluchtoven op 20 graden)
2. Laat de blokjes aardappel uitlekken in een grote zeef en zet de zeef op een groot bord.
3. Doe 1 el olijfolie in de koekenpan en fruit de ui en de knoflook aan.
4. Bak de aardappelblokjes en de wortelblokjes 6 minuten.
5. Bak dan de paprikablokjes 3 minuten mee.

6. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
7. Doe alle specerijen bij en laat die even meebakken tot ze lekker beginnen te ruiken.
8. Voeg nu de doperwten toe en bak even op een zacht vuur mee.
9. Proef af en maak op smaak met zout, peper.
10. Roer de peterselie erdoor.
11. Verdeel het mengsel in 10 porties. Vouw de vulling in het bladerdeeg in tot een driehoek.  
Druk de randen goed op elkaar en druk dicht met een vork.
12. Bestrijk met geklopt ei en bestrooi met het sesamzaad.
13. Zet de bakplaat middenin de oven.
14. Bak 20 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn geworden.

Voor de raita:

1. Maak de peterselie schoon en hak de blaadjes fijn.
2. Doe hetzelfde met de muntblaadjes.
3. Pers de knoflook.
4. Rasp de komkommer en knijp het vocht eruit.
5. Meng de kruiden, knoflook en komkommer door de Griekse yoghurt.
6. Breng op smaak met karwijzaad of komijnzaad, zout en peper.