

SAMOSA'S (een vegetarische indische snack)

Voor 10 stuks

MATERIALEN	INGREDIËNTEN
<input type="checkbox"/> maatlepels	<input type="checkbox"/> 1 ui
<input type="checkbox"/> snijplank groen	<input type="checkbox"/> 1 teentje knoflook
<input type="checkbox"/> koksmes	<input type="checkbox"/> 100 gram aardappel
<input type="checkbox"/> officemes	<input type="checkbox"/> 50 gram wortel
<input type="checkbox"/> schrapertje	<input type="checkbox"/> ½ rode paprika
<input type="checkbox"/> koekenpan	<input type="checkbox"/> 50 gram doperwtten diepvries
<input type="checkbox"/> weegschaal	<input type="checkbox"/> 3 takjes peterselie
<input type="checkbox"/> 8 schaaltes om de ingrediënten in te doen	<input type="checkbox"/> ¼ tl gemberpoeder
<input type="checkbox"/> oven	<input type="checkbox"/> 1 tl hot curry
<input type="checkbox"/> bakplaat en bakpapier	<input type="checkbox"/> zout en versgemalen peper
<input type="checkbox"/> afvalbakjes	<input type="checkbox"/> 1 el olijfolie, of zonnebloemolie
<input type="checkbox"/> kookwekker	<input type="checkbox"/> 1 pakje diepvries bladerdeeg
<input type="checkbox"/> grote zeef of vergiet	<input type="checkbox"/> 1 ei
<input type="checkbox"/> knoflookpers	<input type="checkbox"/> sesamzaad
<input type="checkbox"/> bakkwastje	
<input type="checkbox"/> lepel en vork	
<input type="checkbox"/> dunschiller	
<input type="checkbox"/> houten spatel	

Vorbereiden:

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Weeg alle ingrediënten af en zet ze in schaaltes klaar. De 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. Dan kunnen ze vast ontdooien.
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.
6. Schil de aardappel en snijd in blokjes. Zet de blokjes onder (koud) water tegen het verkleuren.
7. Schil de wortel en snijd in blokjes.
8. Haal de steeltjes van de peterselie en hak de blaadjes heel fijn.
9. Klop het ei los.

Bereiden:

1. Zet de koekenpan op hoog vuur.
2. Doe er een eetlepel olie in.
3. Fruit de ui en de knoflook aan tot ze er een beetje glazig uitzien.
4. Laat de blokjes aardappel uitleggen in een grote zeef of vergiet. Dep ze droog met keukenpapier.
5. Doe de aardappel- en de wortelblokjes erbij in de koekenpan en zet de timer op 6 minuten.
6. Haal het bladerdeeg uit de diepvries.

7. Bak dan de paprikablokjes drie minuten mee. Laat ondertussen alvast een paar plakjes bladerdeeg ontdooien op je snijplank.
8. Doe alle specerijen bij en laat die even meebakken tot ze lekker beginnen te ruiken.
9. Voeg nu de doperwten toe en bak even op een zacht vuur mee.
10. Roer de gehakte peterselie erdoorheen.
11. Proef af en maak op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit.
12. Verwarm de oven voor op 220 graden.
13. Verdeel de vulling over het bladerdeeg. Bestrijk de randen met water en druk goed dicht. Druk de naden na met een vork voor een mooie randje.
14. Bestrijk met geklopt ei, bestrooi met sesamzaad en bak 20 minuten in de oven, totdat ze goudbruin zijn geworden.