

RUNDLVLEES & LINZEN SAMOSAS

Vorbereidingstijd: 30 minuten | Totale tijd: 55 minuten | Porties: 24

Rundvlees en bruine of groene linzen passen perfect bij elkaar als vulling voor knapperige samosa's. Traditioneel worden deze gefrituurd, maar ze kunnen ook in de oven gebakken worden. Op een met bakpapier beklede plaat, bestrijk je ze met olie en bak je ze op 220 ° C gedurende 20-30 minuten tot ze goudbruin zijn.

Ingrediënten:

Vulling

- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 el (koolzaad) olie
- 250 g mager rundergehakt
- 250 g gekookte of ingeblikte groene linzen
- 1 jalapeño peper, ontpit en fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 2 tl geraspte verse gember
- 1 tl komijn
- ½ tl garam masala
- ¼ tl zout
- ¼ tl vers gemalen zwarte peper
- 2 bosuitjes, fijngehakt
- 20 g gehakte verse koriander
- 20 g bloem
- 30 ml water
- 1 (312 g) verpakking samosa of loempiablaadjes, ontdooid indien bevroren (24 stuks)
- 750 ml olie om te frituren

Instructies:

1. Bak de ui in olie in een grote braadpan, op een middelhoog vuur, gedurende 5 minuten, of tot deze glazig is. Voeg het gehakt toe en laat verder bakken. Maak ondertussen het vlees met een lepel los en roer tot het niet meer roze is. Voeg dan de linzen, jalapeño, knoflook en gember toe en bak nog 2 minuten. Voeg de komijn, garam masala, zout, peper, bosui en koriander toe. Bak dit nog een minuut of twee terwijl je roert om alles goed met elkaar te mengen. Haal de pan dan van het vuur.
2. Roer in een kleine schaal bloem en water door elkaar tot een pasta. Vul de samosa's en vouw ze door ze over het uiteinde van een kant van het vel te vouwen om een driehoek maken, doe dit opnieuw om een zakje te vormen. Blijf dan vouwen en houd de driehoekvorm aan tot aan het einde van het vel. Gebruik bloempasta om ze af te sluiten en vul eventuele gaten in de uiteinden van de drie hoeken. (Tip: kijk op YouTube of Google voor meer ideeën over hoe je samosa's kunt vouwen.)
3. Verhit olie in een middelzware pan op een middelhoog vuur tot hij heet is maar niet rookt (180°C). Bak een paar samosa's tegelijk, maar leg er niet te veel in de pan. Draai ze om als ze goudkleurig worden. Haal ze met een tang of een schuimspaan uit de pan en leg op een met keukenpapier bedekte schaal om uit te lekken. Warm opdienen met je favoriete chutney.