

Samosa met groenten, saus van verse mango, yoghurt & tomatenchutney

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Vulling</u></p> <p>1 winterpeen 1 ui 3 cm gemberwortel 2 tenen knoflook 7 g currypasta (1 eetlepel) 400 g kikkererwten uit blik 100g diepvries doperwten 100g babyspinazie 25 g verse munt 100 g pittige geraspte kaas peper/ zout/ olijfolie</p>	<p><u>Vulling</u></p> <p>Schil de winterpeen, pel de ui en snijd deze brunoise.</p> <p>Doe olijfolie in een grote koekenpan en zet op matig vuur. Voeg peen en ui toe. Pel en schil de knoflook en de gember, snijd deze zeer fijn en voeg toe. Blijf ± 20 minuten regelmatig roeren. Hak de spinazie. Voeg de currypasta, de kikkererwten (met vocht), de doperwten en de spinazie toe en kook tot alle vocht verdampt is, ± 10 minuten. Meng alles door elkaar en voeg, naar smaak, zout en peper toe.</p> <p>Pluk de muntblaadjes en hak deze fijn. Voeg dit samen met de geraspte kaas toe. Meng alles goed door elkaar en laat afkoelen in een schaal, buiten de koeling.</p>
<p><u>Tomatenchutney</u></p> <p>500 g tomaten 1 rode peper 3 tenen knoflook 1 ui 39 g kristalsuiker 14 g massala (kerrie) 4 g zout 30 g zonnebloemolie</p>	<p><u>Tomatenchutney</u></p> <p>Snij de tomaten in blokjes en doe ze in een schaal.</p> <p>Snij de ui brunoise en de rode peper en knoflook fijn.</p> <p>Doe de olie in een wok en bak de ui lichtbruin, voeg peper en knoflook toe. Doe de massala erbij en bak deze een halve minuut mee. Voeg de tomatenblokjes toe met het zout en de suiker, en breng deze aan de kook en roer regelmatig. Zet het vuur zacht, doe de deksel erop en laat ± 30 minuten zachtjes door koken.</p> <p>Blijf regelmatig roeren. De laatste 5 minuten de deksel van de pan af en nog even laten koken tot de gewenste dikte. Laat afkoelen in een schaal buiten de koeling.</p>
<p><u>Filodeeg</u></p> <p>10 vellen filodeeg 8 g sesamzaad 20 g eigeel</p> <div data-bbox="113 1568 459 1796"> </div>	<p><u>Filodeeg voor 2 driehoekjes per persoon</u></p> <p>Verwarm de oven op 200°C. Leg een schone theedoek op een schoon werkvlak. Leg er een vel filodeeg op en snij in 2 stroken. Bestrijk de randjes van elke strook met eigeel en schep op elke strook 1 volle dessertlepel vulling in de onderste hoek. Vouw een hoek van rechts naar links zodat je een driehoekje krijgt. Dan van links naar rechts om de driehoek te sluiten. Ga zo verder tot het einde van de deegreep. Druk de samosa een beetje aan om het dicht te plakken. Kwast de samosa's in met eigeel, strooi er wat sesamzaad over.</p> <p>Verdeel ze over 2 bakplaten met bakpapier en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn, in circa 15 minuten.</p>
<p><u>Mangosaus</u></p> <p>1 rijpe mango 1 limoen</p>	<p><u>Mangosaus</u></p> <p>Schil de mango, verwijder de pit en hak het vruchtvlees in een blender samen met het limoensap.</p>

MENU December

Eindbewerking

100 g baby spinazieblaadjes
Gehalveerde cherrytomaatjes
500g Turkse yoghurt
Dressing van olie, azijn en
mosterd

Eindbewerking en presentatie.

Leg wat spinazieblaadjes op een bord en leg daarop de samosa's.
Scheep wat yoghurt op het bord en schenk er wat mangosaus over.
Scheep wat chutney er naast en maak af met de gehalveerde
cherrytomaatjes.

