

Samosa med spicy lammefyld

4 personer

Hakket lammekød laves ofte af boven eller andre bindevævsrige udkæringer og kan bruges i mange retter.

Velbekomme!



Ingredienser

Samosa dej

300 g hvedemel
2 tsk vegetabilsk olie
4 spsk vand
Vegetabilsk olie til friturestegning

Lammefyld

5 spsk vegetabilsk olie
3 løg, pillet og hakket
2 hakkede tomater
1 tsk tomatpuré
2 grønne chilier, skåret i små tern
2 fed hvidløg, pillet og hakket fint
1 tsk chilipulver
1 tsk garam masala
250 g hakket lamme eller fårekød
100 g kartofler, skrællet og skåret i tern
3 spsk hakket frisk koriander
havsalt

Samosadej

Sigt melet i en stor skål. Tilsæt olien og 4 spsk varmt vand. Bland, til der dannes en blød dej.

Ælt dejen med knyttede hænder. Kom vand på knoerne, og pres dem, den ene efter den anden, flere gange ned i dejen. Pres mod siden af skålen, indtil dejen er blød og glat. Det tager ca. 10 minutter.

Fyld

Varm olie en stor stegegryde, tilsæt de hakkede løg og steg dem bløde og gyldne. Tilsæt tomater, tomatpuré, chili, hvidløg, chilipulver, garam masala og en smule salt. Bland det godt.

Tilsæt 2 ½ dl vand, rør det godt igennem og bring det i kog. Rør lammekød og kartofler i og lad det simre med låg i 20 minutter. Rør hakket koriander i og stil det til afkøling.

Skær samosadejen i strimler på 25x7 ½ cm. Tag en spiseskefuld med top af fyldet og læg det midt for i den ene ende af dejstrimlen. Fold et hjørne hen over blandingen, så der dannes en trekant. Bliv ved med at folde strimlen i skiftende retninger, så der dannes en trekantet pakke.

Varm olien i en tykbundet gryde til ca. 180 grader. Steg samosaerne én ad gangen i 2-3 minutter til de er gyldne. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Serveringsforslag: med chutney eller pickles