

GEFRITUURDE SAMOSA



INGREDIENTEN

- Diamant om in te frituren
- 5 vellen filodeeg uit de vriezer
- Zakje Mexicaanse kruidenmelange
- Klein blikje tonijn, uitgelekt
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 kleine rode ui, gesnipperd
- 2 tl masala, kerriepoeder kan ook
- 1/2 rode peper
- 1 aardappel, in kleine blokjes

BEREIDEN

- > Verhit een wok of koekenpan en fruit ui en knoflook, voeg de kleine blokjes aardappel toe en bak op hoog vuur, voeg het halve pepertje (zonder pitjes) en masala toe en laat even sudderen, tot aardappel bijna gaar is. Breng op smaak met snufje zout. Voeg tonijn en Mexicaanse kruidenmelange toe en schep goed om. Laat het mengsel wat afkoelen.
- > Verdeel op ieder plakje filodeeg een lepel tonijn-groente mengsel, vouw de pakketjes dicht, druk de randjes goed aan. Verhit Diamant om in te frituren tot 175 graden in een frietpan. Frituur de flapjes in een paar minuten lichtbruin en krokant.
- > Lekker met een pittige chutney of gewone tomatenketchup.