KIKKOMAN

Samosat peruna-hernetäytteellä

kokonaisaika **50 min** **15 min** esivalmistelut **40 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.830 kJ / 680 kcal

Rasva: **40,5 g** Proteiini: **14,5 g**
Hiilihydraatit: **61 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	jauhoisia perunoita
1	pieni porkkana
1	pieni sipuli
1 tl	kasviöljyä
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 tl	sitruunamehua
70 g	pakasteherneitä
	Muutama korianterin lehti (tai lehtipersiljan)
2 hyppyselli	chilihiutaleita (tai ½ tl
stä	Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille)
2 hyppyselli	jauhettua korianteria
stä	
2 hyppyselli	jauhettua kuminaa
stä	
2 hyppyselli	jauhettua kurkumaa
stä	
275 g	jäähdytettynä lehtitaikinaa (vaihtoehtoisesti: piirakkataikinaa)
1	keltuainen

Koristeluun:

1 rkl	seesaminsiemeniä
1 rkl	chilihiutaleita

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g jauhoisia perunoita - **1** pieni porkkana - **1** pieni sipuli - **1 tl** kasviöljyä - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** sitruunamehua
Kuori perunat ja porkkana, huuhtele ja kuutioi pieneksi. Silppua sipuli ja paista kasviksia pannulla kuumassa öljyssä. Lisää Kikkomanin soijakastike, n. 3 rkl vettä sekä sitruunamehu. Anna kiehua hiljaa ilman kantta n. 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Vaihe 2

70 g pakasteherneitä - Muutama korianterin lehti (tai lehtipersiljan) - **2 hyppysellistä** chilihiutaleita (tai ½ tl Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille) - **2 hyppysellistä** jauhettua korianteria - **2 hyppysellistä** jauhettua kuminaa - **2 hyppysellistä** jauhettua kurkumaa
Lisää herneet pannulle ja keitä vielä n. 5 minuuttia, kunnes neste on haihtunut. Lisää joukkoon silputut korianterin lehdet sekä mausteet ja sekoita.

Vaihe 3

For sprinkling:

275 g jäähdytettynä lehtitaikinaa (vaihtoehtoisesti: piirakkataikinaa) - **1** keltuainen - **1 rkl** seesaminsiemeniä - **1 rkl** chilihiutaleita
Kuumenna uuni 200 asteeseen ja vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Kaulitse lehtitaikina ja leikkaa se 15 neliöksi (taikinalaadusta riippuen). Laita neliöiden keskelle n. 1 tl täytettä ja taittele neliöt kolmioiksi. Vaihtoehto: leikkaa taikinasta 4 ympyrää (halkaisija n. 12 cm) ja puolita ne. Kauli loput taikinasta, leikkaa vielä 2 ympyrää ja puolita nekin. Muotoile puoliympyröistä tötteröitä, täytä teelusikallisella

täytettä ja nipistä yläreunasta kiinni. Asettele samosat uunipellille. Vatkaa muna ja sivele sillä samosat. Ripottele päälle seesaminsiemeniä sekä chilihiutaleita ja paista 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia, kunnes samosat ovat kullanruskeita. Samosat maistuvat herkullisilta kuumina tai kylminä.