

Palsternakkasamosat pippuridipillä

kokonaisaika **135 min** 20 min esivalmistelut **55 min** valmistus **60 min** vetäytyminen

Ravintosisältö (per annos):
3.180 kJ / 760 kcal

Rasva: **46 g** Proteiini: **11 g**
Hiilihydraatit: **76 g**

AINEKSET

2 annosta

180 g vehnäjauhoja
1 hyppyselli suolaa
nen
1 hyppyselli sokeria
nen
35 ml rypsiöljyä
70 ml haaleaa vettä
300 g palsternakkaa
15 g voita
20 g salottisipulia
1 valkosipulinkynsi
1 tl raastettua inkivääriä
10 g keltaista currytahnaa
25 ml kuohukermaa
85 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike
10 ml limettimehua
1 hyppyselli jauhettua kuminaa
nen
1 hyppyselli kurkumaa
nen
10 g tuoretta korianteria silputtuna
120 g majoneesia
30 g kreikkalaista jogurttia
10 ml sitruunamehua
1 tl dijonsinappia
1 tl Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 tl hunajaa
1 tl karkeasti jauhettua

VALMISTUS

Vaihe 1

180 g vehnäjauhoja - **1 hyppysellinen** suolaa - **1 hyppysellinen** sokeria - **35 ml** rypsiöljyä - **70 ml** haaleaa vettä
Sekoita jauhot, suola ja sokeri. Lisää sitten öljy ja hiero se jauhoihin, kunnes seos muistuttaa märkää hiekkaa. Lisää haaleaa vettä vähitellen ja vaivaa, kunnes taikina on melko kiinteää ja joustavaa. Jatka vaivaamista n. 8–10 minuuttia, kunnes taikina on sileää. Kääri taikina tuorekelmuun ja anna sen levätä vähintään 30 minuuttia huoneenlämmössä.

Vaihe 2

300 g palsternakkaa - **20 g** salottisipulia - **1** valkosipulinkynsi
Kuori palsternakat. Silppua salottisipuli ja valkosipuli.

Vaihe 3

15 g voita - **1 tl** raastettua inkivääriä - **10 g** keltaista currytahnaa - **25 ml** kuohukermaa - **45 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike - **10 ml** limettimehua - **1 hyppysellinen** jauhettua kuminaa - **1 hyppysellinen** kurkumaa - **10 g** tuoretta korianteria silputtuna
Paahda palsternakkoja 190-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä ja hieman karamellisoituneita. Sulata voi ja kuullota siinä salottisipulia ja valkosipulia. Raasta inkivääri sipulien joukkoon, lisää currytahna ja paista 1 minuutti. Lisää paahdetut palsternakat, kuohukerma ja Kikkoman soijakastike. Sekoita, kunnes seos on sileää. Mausta kumminalla,

Lisäksi:

mustapippuria

Öljyä friteeraamiseen

kurkumalla, limettimehulla ja silputulla korianterilla. Täytteen tulee olla paksua ja täysin jäähtynyttä ennen samosien täyttämistä.

Vaihe 4

120 g majoneesia - **30 g** kreikkalaista jogurttia - **10 ml** sitruunamehua - **1 tl** dijonsinappia - **1 tl**

Kikkoman paahdettu seesamiöljy - 20 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa

sisältävä soijakastike - 1 tl hunajaa - **1 tl** karkeasti jauhettua mustapippuria

Sekoita majoneesi, jogurtti, sinappi, hunaja ja seesamiöljy. Lisää Kikkoman soijakastike, sitruunamehu ja mustapippuri. Sekoita seos tasaiseksi ja laita se sitten jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi, jotta maut tekeytyvät.

Vaihe 5

20 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike - Öljyä friteeraamiseen

Jaa taikina kolmeen yhtä suureen osaan ja kauli ne noin 1,5 mm paksuiseksi ohuisiksi levyiksi. Leikkaa levyt kahtia. Sivele levyjen reunat kevyesti Kikkoman soijakastikkeella – tämä korostaa makuja ja helpottaa samosien sulkemista. Taittele kukin levy kartion muotoon, täytä noin 40 grammalla täytettä ja nipistä reunat kiinni tiukasti. Friteeraa samosia 165–170-asteisessä öljyssä n. 6–8 minuuttia aloittaen hieman matalammassa lämpötilassa, jotta taikina ehtii kuivua ja siitä tulee rapeaa. Valuta samosat talouspaperilla friteeraamisen jälkeen.