Mumbai / मुम्बई

INDIAN STREET FOOD&CO

Stockholm / स्टॉकहोल्म

Deconstructed Veggie Samosas

6-8 portioner

Ingredienser:

Till degen:

- 3 ½ dl vetemjöl
- ¼ msk salt
- 6 msk varmt vatten
- 4 msk osaltat, rumsvarmt smör

Till fyllningen:

- 2 msk matolja
- 4 medium potatis
- 50 gram gröna ärtor
- ½ msk koriander pulver
- ½ msk garam masala pulver
- ½ msk kumminfrön, lättrostade
- 1 ½ krm cayenne pulver
- 500 gram paneer ost, smulad

Till garneringen:

- Färskskuren koriander
- Granatäpplefrön

Till kikärtsmasalan:

- 2 burkar kokta kikärter
- 4 tepåsar engelskt frukost-te
- 4 tomater, hackade
- 1 msk garam masala pulver
- 20 gram hackad färsk ingefära
- 20 gram hackad färsk vitlök
- 1 msk matolja
- 500 ml vatten
- Salta efter smak

Till Raita – mixa allt i en mixer:

- 50 gram koriander
- 2 lime
- Salt och peppar
- 1 chili
- ½ liter yoghurt

Till salsa – mixa allt i en mixer:

- 50 gram koriander
- 50 gram mynta

2 chili
2 msk rapsolja
2 pressad lime
Salt & peppar

Chutney: Hemlig tamarind och mango chutney

Tillagning

Degen:
Vispa ihop mjöl och salt i en stor skål. Tillsätt smör och knåda in i mjölet tills degen är smulformad. Tillsätt varmt vatten och blanda med fingrarna tills degen blir smidig. Överför degen till en arbetsyta och knåda tills degen är mjuk och elastisk. Skydda med plastfolie och kyl i minst 1 timme.

Fyllningen:
Koka potatisarna och riv sedan med rivjärn. Koka gröna ärtor.
Värm oljan i en stekpanna i medelvärme. Lägg i den rivna potatisen, gröna ärtor, osten och kryddorna och rör om. Lägg åt sidan.
Placera degen på en lätt mjölad arbetsyta, dela in i 12 lika stora knyten och täck med en fuktig handduk för att undvika uttorkning. Rulla degknytet till en cirkel. Dela den på hälften och skapa en kon. Fyll konen med fyllning och förslut den till en triangel. Upprepa processen med resterande degknyten.

Häll i olja i en djup panna. När oljan är tillräckligt varm, fritera samosarna tills de får en guldbrun färg. Lägg på papper för att torka.

Kikärtsmasalan:
Koka kikärterna i en kastrull med 4 påsar av mörkt engelsk frukost-te, salt och 500 ml vatten i 10 minuter. Häll av vattnet.
Tillsätt olja i en stekpanna. Tillsätt ingefära, vitlök, hackade tomater och sautera i 2–3 minuter. Lägg nu till de kokta kikärterna och låt det småkoka ytterligare 5 minuter.

Servering:
Placera kikärtsmasalan på en tallrik och 1 samosa ovanpå. Häll tamarind chutneys, raita, salsa och fint strimlade grönsaker ovanpå (polkabetor, gulbetor & rödbetor). Garnera med granatäpplefrön, färsk koriander och puffat ris som stekts i gurkmeja.