

Samosa med oksekød

Opskrift til 15-16 ruller

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 2 gulerødder
- 1 porre
- 2 fed hvidløg
- olie til stegning
- 400 g hakket oksekød
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. chili
- 1 tsk. salt og godt med sort peber
- en god håndfuld frisk mynte
- 1 rulle filodej
- 1/2 liter fritureolie
- 1 spsk. mel + 1 lille dl vand som klister til samling

Sådan gør du

1. Hak løg, gulerødder, pore og hvidløg fint. Du kan evt. bruge en food processor eller en minihakker.
2. Kom lidt olie på en pande og svits de finthakkede grøntsager af her i
3. Når det er blødt, kommes oksekødet ved. Vend rundt til det er lysebrunt.
4. Kom krydderier ved og hak mynten fint – som du også kommer i.
5. Smag til med evt. ekstra krydderier, det må gerne være ret krydret.
6. Sæt en gryde med fritureolie over, så det bliver varmt. Det skal ikke sprøjte – men det skal være så varmt at det bobler, når man kommer noget her i.
7. Nu skal du have fyldet i dit filodej: start med at åbne pakken og læg to stykker filodej oven på hinanden på en fugtet klæde (så knækker det ikke så let)
8. Skær dejen ud i 6 firkanter og kom en god skefuld af oksekødet på hver
9. I en lille skål blander du mel og vand, det skal fungere som lim til dine samosaer. Pensl lidt af dette på enden af hver firkant med fyld. Så kan du lukke siderne ind over og derefter rulle dem så stramt og forsigtigt som muligt.
10. Læg dem til side og fortsæt med to nye stykker filodej oven på hinanden, som atter giver 6 samosa ruller.
11. Når du har brugt alt fyldet og rullet alle dem det kunne blive til, skal de ned i fritureolien. Jeg kom 3 ned a gangen. De skal bare lige have 30 sekunder på hver side i olien og så skal de over

på rigeligt med køkkenrulle.

12. Lad det værste fedt blive suget af imens du steger 3 mere. Fortsæt til alle er stegt færdigt og spis dem til en frisk salat og evt. rispilaf.