

# Indiase Samossa

(vegetarisch tussendoortje)

Voor 40 hapjes.

voorbereidingstijd : 30 minuten

Baktijd : 15 minuten

Benodigdheden:

-twee pakjes bladerdeeg (20 bladen)

Groentevulling:

-2.el. olie

1 fijngesnipperde ui

-1 eetlepel nootmuskaat

- $\frac{1}{2}$  el.zout

- $\frac{1}{2}$  theelepel chilipoeder

-1  $\frac{1}{2}$  theelepel kerriepoeder

-  $\frac{1}{2}$  kilo gekookte aardappelen in dobbelsteentjes.

-125 gr doperwten.

verwarm de oven voor op 225 graden.

De aardappelen in kleine stukjes snijden en dan moet je het koken tot dat het lekker zacht is; de doperwten is hetzelfde.

De gesnipperde ui in de wok met wok olie fruiten totdat het gaar is. De kruiden erbij doen (beetje voor beetje en steeds proeven).

De aardappelen en doperwten erbij. Nogmaals proeven; moeten er nog meer kruiden bij?

Snijd de bladerdeegplakken door de midden als een driehoekje en leg de vulling op het bladerdeeg en vouw het bladerdeeg dicht en duw de randjes met een vork vast en doe het in de oven 18 minuten.