

 **PRINCESS.** for moments that matter

Delicious samosa **RECIPES**



TRADITIONAL VEGETARIAN SAMOSAS

with potato



Servings

20



Persons

5



TRADITIONAL VEGETARIAN SAMOSAS

with potato

Ingredients

- 2 cups potatoes, peeled and diced
- 1 cup peas (fresh or frozen)
- 1 onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 tsp grated ginger
- 1 tsp cumin seeds
- 1 tsp turmeric powder
- 1 tsp coriander powder
- 1 tsp ground cumin
- 1 tsp garam masala
- Salt to taste
- Fresh cilantro, finely chopped
- Puff pastry sheets
- Oil for greasing the samosa maker
- 1 egg (beaten, for brushing the pastry)

Instructions

1. Cook the potatoes and peas until tender. Drain and set aside.
2. Heat some oil in a pan and add the cumin seeds. Fry until they start to splutter. Then add the finely chopped onion and fry until translucent.
3. Add the grated ginger and garlic.
4. Add the cooked potato cubes and peas. Mix well.
5. Add turmeric powder, coriander powder, ground cumin, garam masala, and salt. Stir well and let the mixture cool.
6. Add fresh cilantro to the cooled filling and mix well.
7. Grease the baking surfaces of the samosa maker on both sides with oil. Then place a puff pastry sheet in the samosa maker and press it down a bit.
8. Fill each pastry with the samosa filling.
9. Cover this with another puff pastry sheet.
10. Brush the sheet with a thin layer of beaten egg.
11. Bake the samosas until golden brown in the samosa maker.

TIP:
Serve the vegetarian samosas warm with a chutney of your choice.



TRADITIONELE VEGETARISCHE SAMOSA'S

met aardappel

Ingrediënten

- 2 kopjes aardappelen, geschild en in kleine blokjes gesneden
- 1 kopje erwten (vers of bevroren)
- 1 ui, fijnggehakt
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 tl geraspte gember
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl kurkumapoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl garam masala
- Zout naar smaak
- Verse koriander, fijnggehakt
- Bladerdeeg vellen
- Olie om de samosa maker mee in te vetten
- 1 ei (losgeklopt, voor het insmeren van het bladerdeeg)

Bereiding

1. Kook de aardappelen en erwten tot ze gaar zijn. Giet af en zet opzij.
2. Verhit wat olie in een pan en voeg de komijnzaadjes toe. Bak tot ze beginnen te knetteren. Voeg vervolgens de fijngehakte ui tot en bak deze tot ze glazig zijn.
3. Voeg de geraspte gember en knoflook toe.
4. Voeg de gekookte aardappelblokjes en erwten doe. Meng dit geheel goed door.
5. Voeg kurkumapoeder, korianderpoeder, gemalen komijn, garam masala en zout toe. Roer goed en laat het mengsel afkoelen.
6. Voeg verse koriander toe aan de afgekoelde vulling en meng goed.
7. Vet de bakoppervlakken van de samosa maker aan beide kanten in met olie. Leg vervolgens een bladerdeegvel in de samosa maker en druk deze een beetje aan.
8. Vul het vel per samosa met de samosa vulling.
9. Dek dit hierna af met het andere bladerdeegvel.
10. Smeer het vel in met een dun laagje losgeklopt ei.
11. Bak de samosa's goudbruin in de samosa maker.

TIP:
Serveer de vegetarische samosa's warm met een chutney naar keuze.



Samosas VÉGÉTARIENS TRADITIONNELS AUX POMMES DE TERRE

Ingrédients

- 2 tasses de pommes de terre, pelées et coupées en petits cubes
- 1 tasse de pois (frais ou surgelés)
- 1 oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cc de gingembre râpé
- 1 cc de graines de cumin
- 1 cc de poudre de curcuma
- 1 cc de poudre de coriandre
- 1 cc de cumin moulu
- 1 cc de garam masala
- Sel selon le goût
- Coriandre fraîche, finement hachée
- Feuilles de pâte feuilletée
- Huile pour graisser le moule à samosas
- 1 œuf (battu, pour badigeonner la pâte)

Instructions

1. Cuisez les pommes de terre et les pois jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez et mettez de côté.
2. Chauffez de l'huile dans une poêle et ajoutez les graines de cumin. Faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles commencent à crépiter. Ajoutez ensuite l'oignon finement haché et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Ajoutez le gingembre râpé et l'ail.
4. Ajoutez les cubes de pommes de terre et les pois cuits. Bien mélanger.
5. Ajoutez le curcuma, la poudre de coriandre, le cumin moulu, le garam masala et le sel. Remuez bien et laissez le mélange refroidir.
6. Ajoutez de la coriandre fraîche à la garniture refroidie et mélangez bien.
7. Graissez-le surfaces de cuisson du moule à samosas des deux côtés avec de l'huile. Ensuite, placez une feuille de pâte feuilletée dans le moule à samosas et appuyez légèrement dessus.
8. Remplissez chaque samosa avec la garniture.
9. Couvrez-le ensuite avec une autre feuille de pâte feuilletée.
10. Badigeonnez la pâte avec une fine couche d'œuf battu.
11. Faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans le moule à samosas.

CONSEIL :
Servez les samosas végétariens chauds avec une sauce de votre choix.



Samosa VEGETARIANE TRADIZIONALI CON PATATE

Ingredienti

- 2 tazze di patate, pelate e tagliate a cubetti
- 1 tazza di piselli (freschi o surgelati)
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di garam masala
- Sale q.b.
- Coriandolo fresco, tritato finemente
- Fogli di pasta sfoglia
- Olio per ungere la forma per samosa
- 1 uovo (sbattuto, per spennellare la pasta)

Preparazione

1. Cuocere le patate e i piselli fino a quando sono teneri. Scolare e mettere da parte.
2. Scaldare un po' di olio in una padella e aggiungere i semi di cumino. Farli rosolare finché iniziano a scoppiettare. Poi aggiungere la cipolla finemente tritata e farla rosolare finché diventa traslucida.
3. Aggiungere lo zenzero grattugiato e l'aglio.
4. Aggiungere i cubetti di patate e piselli cotti. Mescolare bene.
5. Aggiungere curcuma, coriandolo in polvere, cumino macinato, garam masala e sale. Mescolare bene e lasciare raffreddare il composto.
6. Aggiungere il coriandolo fresco alla farcia raffreddata e mescolare bene.
7. Ungere le superfici di cottura dello stampo per samosa su entrambi i lati con dell'olio. Poi posizionare un foglio di pasta sfoglia nello stampo per samosa e premere leggermente.
8. Riempire ogni pasta con la farcia per samosa.
9. Coprire il tutto con un altro foglio di pasta sfoglia.
10. Spennellare il foglio con uno strato sottile di uovo sbattuto.
11. Cuocere i samosa fino a doratura nello stampo per samosa.

SUGGERIMENTO:
Servire le samosa al curry di pollo calde con una salsa di yogurt fresco.

CHICKEN CURRY SAMOSAS



Servings

20



Persons

5



CHICKEN CURRY samosas

Ingredients

- 300 grams of chicken breast, cut into small pieces
- 1 large onion, finely chopped
- 1 large potato, peeled and cut into small cubes
- 2 tbsp chicken curry powder
- 1 can of peas
- 1 chicken bouillon cube
- 1 tsp turmeric
- 500 ml water
- Salt to taste
- Optional: Fresh coriander, finely chopped
- Puff pastry sheets
- Oil for greasing the samosa maker
- Juice of half a lemon
- 1 egg (beaten, for brushing the puff pastry)

Instructions

1. Heat oil in a pan over medium heat.
2. Add the chopped onion and cook until soft and lightly browned.
3. Add the chicken pieces and cook until they are done.
4. Add the potato cubes, peas, chicken curry powder, turmeric, and salt. Stir well.
5. Add 500 ml of water and the bouillon cube.
6. Simmer the filling on low heat until the potatoes are tender.
7. Add the freshly chopped coriander and lemon juice. Mix well and remove from heat.
8. Grease the baking surfaces of the samosa maker on both sides with oil. Then, place a puff pastry sheet in the samosa maker and press it slightly.
9. Fill each samosa sheet with the samosa filling.
10. Cover this with another puff pastry sheet.
11. Brush the sheet with a thin layer of beaten egg.
12. Bake the samosas until golden brown in the samosa maker.

TIP:

Serve the chicken curry samosas warm with a refreshing yogurt sauce.



KIPKERRIE samosa's

Ingrediënten

- 300 gram kipfilet, in kleine stukjes gesneden
- 1 grote ui, fijngehakt
- 1 grote aardappel, geschild en in kleine blokjes gesneden
- 2 el kipkerriepoeder
- 1 blikje doperwten
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 tl kurkuma
- 500 ml water
- Zout naar smaak
- Optioneel: Verse koriander, fijngehakt
- Bladerdeeg vellen
- Olie om de samosa maker mee in te vetten
- Sap van een halve citroen
- 1 ei (losgeklopt, voor het insmeren van het bladerdeeg)

Bereiding

1. Verhit olie in een pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de gehakte ui toe en bak tot deze zacht en lichtbruin is.
3. Voeg de stukjes kip toe en bak tot ze gaar zijn.
4. Voeg de aardappelblokjes, doperwten, kipkerriepoeder, kurkuma en zout toe. Roer goed.
5. Voeg 500 ml water en het bouillonblokje toe.
6. Kook de vulling op laag vuur tot de aardappelen gaar zijn.
7. Voeg de vers gehakte koriander en citroensap toe. Meng goed en haal van het vuur.
8. Vet de bakoppervlakken van de samosa maker aan beide kanten in met olie. Leg vervolgens een bladerdeegvel in de samosa maker en druk deze een beetje aan.
9. Vul het vel per samosa met de samosa vulling.
10. Dek dit hierna af met het andere bladerdeegvel.
11. Smeer het vel in met een dun laagje losgeklopt ei.
12. Bak de samosa's goudbruin in de samosa maker.

TIP:

Serveer de kipkerrie samosa's warm met een frisse yoghurt saus.



Samosas AU CURRY DE POULET

Ingrédients

- 300 grammes de filet de poulet, coupé en petits morceaux
- 1 gros oignon, finement haché
- 1 grosse pomme de terre, pelée et coupée en petits cubes
- 2 cuillères à soupe de poudre de curry de poulet
- 1 boîte de petits pois
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 cuillère à café de curcuma
- 500 ml d'eau
- Sel selon le goût
- Facultatif : Coriandre fraîche, finement hachée
- Feuilles de pâte feuilletée
- Huile pour graisser le moule à samosas
- Jus d'un demi-citron
- 1 œuf (battu, pour badigeonner la pâte feuilletée)

Instructions

1. Chauffez de l'huile dans une poêle à feu moyen.
2. Ajoutez l'oignon haché et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et légèrement doré.
3. Ajoutez les morceaux de poulet et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Ajoutez les cubes de pomme de terre, les petits pois, la poudre de curry de poulet, le curcuma et le sel. Remuez bien.
5. Ajoutez 500 ml d'eau et le cube de bouillon.
6. Faites mijoter la garniture à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
7. Ajoutez la coriandre fraîchement hachée et le jus de citron. Mélangez bien et retirez du feu.
8. Graissez les surfaces de cuisson du moule à samosas des deux côtés avec de l'huile. Ensuite, placez une feuille de pâte feuilletée dans le moule à samosas et appuyez légèrement.
9. Remplissez chaque feuille de samosa avec la garniture.
10. Couvrez ceci avec une autre feuille de pâte feuilletée.
11. Badigeonnez la feuille avec une fine couche d'œuf battu.
12. Faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans le moule à samosas.

CONSEIL :

Servez les samosas au poulet curry chauds avec une sauce au yaourt rafraîchissante.



Samosa AL CURRY DI POLLO

Ingredienti

- 300 grammi di petto di pollo, tagliato a pezzetti
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 1 patata grande, pelata e tagliata a cubetti piccoli
- 2 cucchiari di curry di pollo in polvere
- 1 lattina di piselli
- 1 cubetto di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di curcuma
- 500 ml di acqua
- Sale q.b.
- Opzionale: Coriandolo fresco, tritato finemente
- Fogli di pasta sfoglia
- Olio per ungere lo stampo per samosa
- Succo di mezzo limone
- 1 uovo (sbattuto, per spennellare la pasta sfoglia)

Preparazione

1. Scaldate l'olio in una padella a fuoco medio.
2. Aggiungete la cipolla tritata e fate cuocere fino a quando è morbida e leggermente dorata.
3. Aggiungete i pezzi di pollo e fate cuocere fino a cottura.
4. Aggiungete i cubetti di patate, i piselli, il curry di pollo in polvere, la curcuma e il sale. Mescolate bene.
5. Aggiungete 500 ml di acqua e il cubetto di brodo.
6. Fate sobbollire il ripieno a fuoco basso fino a quando le patate sono tenere.
7. Aggiungete il coriandolo fresco tritato e il succo di limone. Mescolate bene e togliete dal fuoco.
8. Ungere le superfici di cottura dello stampo per samosa su entrambi i lati con olio. Poi, mettete un foglio di pasta sfoglia nello stampo per samosa e premetelo leggermente.
9. Riempite ogni foglio di samosa con il ripieno.
10. Coprite con un altro foglio di pasta sfoglia.
11. Spennellate il foglio con uno strato sottile di uovo sbattuto.
12. Cuocete le samosa fino a quando sono dorati nello stampo per samosa.

SUGGERIMENTO:

Servite le samosa al curry di pollo calde con una salsa allo yogurt fresca.



Samosas **WITH MINCED MEAT AND CHICKPEAS**



Servings

20



Persons

5



Samosas

WITH MINCED MEAT AND CHICKPEAS

Ingredients

- 250 grams of minced meat (beef, chicken, or lamb of your choice)
- 1 cup of boiled chickpeas
- 1 onion, finely chopped
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 1 teaspoon grated ginger
- 1 teaspoon cumin powder
- 1 teaspoon coriander powder
- 1/2 teaspoon turmeric powder
- 1/2 teaspoon garam masala
- 1/2 teaspoon chili powder (to taste)
- Salt to taste
- Fresh coriander, finely chopped
- Puff pastry sheets
- Oil for greasing the samosa maker
- 1 egg (beaten, for brushing the puff pastry)

Instructions

1. Heat some oil in a pan and add the finely chopped onion. Cook until the onion is soft.
2. Add the garlic and grated ginger, and sauté for a while.
3. Add the minced meat and cook until brown.
4. Add the boiled chickpeas and all the spices (cumin powder, coriander powder, turmeric powder, garam masala, chili powder, and salt). Mix well and let it simmer until the flavors are blended.
5. Add the finely chopped fresh coriander and let the mixture cool.
6. Grease the surfaces of the samosa maker with oil on both sides. Then, place a puff pastry sheet in the samosa maker and press it slightly.
7. Fill each puff pastry with the samosa filling.
8. Cover it with another puff pastry sheet.
9. Brush the sheet with a thin layer of beaten egg.
10. Bake the samosas until golden brown in the samosa maker.



Samosas

MET GEHAKT EN KIKKERERWTEN

Ingrediënten

- 250 gram gehakt (rundvlees, kip of lamsvlees naar keuze)
- 1 kopje gekookte kikkererwten
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl geraspte gember
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1/2 tl kurkumapoeder
- 1/2 tl garam masala
- 1/2 tl chili poeder (naar smaak)
- Zout naar smaak
- Verse koriander, fijngehakt
- Bladerdeegvellen
- Olie om de samosa maker mee in te vetten
- 1 ei (losgeklopt, voor het insmeren van het bladerdeeg)

Bereiding

1. Verhit wat olie in een pan en voeg de fijngehakte ui toe. Bak tot de ui zacht is.
2. Voeg de knoflook en geraspte gember toe en bak even mee.
3. Voeg het gehakt toe en bak het tot het bruin is.
4. Voeg de gekookte kikkererwten en alle specerijen toe (komijnpoeder, korianderpoeder, kurkumapoeder, garam masala, chili poeder en zout). Meng goed en laat het sudderen tot de smaken zijn gemengd.
5. Voeg de fijngehakte verse koriander toe en laat het mengsel afkoelen.
6. Vet de bakoppervlakken van de samosa maker aan beide kanten in met olie. Leg vervolgens een bladerdeegvel in de samosa maker en druk deze een beetje aan.
7. Vul het vel per samosa met de samosa vulling.
8. Dek dit hierna af met het andere bladerdeegvel.
9. Smeer het vel in met een dun laagje losgeklopt ei.
10. Bak de samosa's goudbruin in de samosa maker.



Samosas

A LA VIANDE HACHEE ET AUX POIS CHICHES

Ingrédients

- 250 grammes de viande hachée (bœuf, poulet, ou agneau au choix)
- 1 tasse de pois chiches cuits
- 1 oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1/2 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1/2 cuillère à café de garam masala
- 1/2 cuillère à café de poudre de chili (selon le goût)
- Sel selon le goût
- Coriandre fraîche, finement hachée
- Feuilles de pâte feuilletée
- Huile pour graisser le moule à samosas
- 1 œuf (battu, pour badigeonner la pâte feuilletée)

Instructions

1. Chauffez un peu d'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon finement haché. Faites cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
2. Ajoutez l'ail et le gingembre râpé, et faites sauter un moment.
3. Ajoutez la viande hachée et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
4. Ajoutez les pois chiches cuits et toutes les épices (cumin en poudre, coriandre en poudre, curcuma en poudre, garam masala, poudre de chili et sel). Mélangez bien et laissez mijoter jusqu'à ce que les saveurs soient mélangées.
5. Ajoutez la coriandre fraîche finement hachée et laissez le mélange refroidir.
6. Graissez les surfaces du moule à samosas des deux côtés avec de l'huile. Ensuite, placez une feuille de pâte feuilletée dans le moule à samosas et appuyez légèrement.
7. Remplissez chaque feuille de pâte feuilletée avec la garniture de samosa.
8. Couvrez-le avec une autre feuille de pâte feuilletée.
9. Badigeonnez la feuille d'un léger voile d'œuf battu.
10. Faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans le moule à samosas.



Samosa

CON CARNE MACINATA E CECI

Ingredienti

- 250 grammi di carne macinata (manzo, pollo o agnello a scelta)
- 1 tazza di ceci cotti
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1/2 cucchiaino di garam masala
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere (a piacere)
- Sale q.b.
- Coriandolo fresco, tritato finemente
- Fogli di pasta sfoglia
- Olio per ungere la forma per samosa
- 1 uovo (sbattuto, per spennellare la pasta sfoglia)

Preparazione

1. Scaldate un po' d'olio in una padella e aggiungete la cipolla tritata finemente. Cuocete finché la cipolla non è morbida.
2. Aggiungete l'aglio tritato e lo zenzero grattugiato, e fate soffriggere per un po'.
3. Aggiungete la carne macinata e cuocete fino a quando sarà dorata.
4. Aggiungete i ceci cotti e tutte le spezie (cumino in polvere, coriandolo in polvere, curcuma in polvere, garam masala, peperoncino in polvere e sale). Mescolate bene e lasciate cuocere finché i sapori si mescolano.
5. Aggiungete il coriandolo fresco tritato finemente e lasciate raffreddare il composto.
6. Ungere le superfici della forma per samosa con dell'olio su entrambi i lati. Poi, posizionate un foglio di pasta sfoglia nella forma per samosa e premetelo leggermente.
7. Riempite ogni foglio di pasta sfoglia con il ripieno per samosa.
8. Copritelo con un altro foglio di pasta sfoglia.
9. Spennellate il foglio con uno strato sottile di uovo sbattuto.
10. Cuocete i samosa fino a quando saranno dorati nella forma per samosa.



NUTELLA

samosas



Servings

10



Persons

2-3



NUTELLA samosas

Ingredients

- Nutella
- Puff pastry sheets
- Oil for greasing the samosa maker
- Optional: Chopped nuts (such as almonds or hazelnuts)
- 1 egg (beaten, for brushing the puff pastry)

Instructions

1. Grease the baking surfaces of the samosa maker on both sides with oil. Then, place a puff pastry sheet in the samosa maker and press it slightly.
2. Spread Nutella on the sheet and optionally sprinkle chopped nuts on top.
3. Cover this with another puff pastry sheet.
4. Brush the sheet with a thin layer of beaten egg.
5. Bake the samosas until golden brown in the samosa maker.

TIP:
Serve the sweet Nutella samosas warm. You can optionally dust them with powdered sugar for an extra sweet touch.



NUTELLA samosas

Ingredients

- Nutella
- Bladerdeegvellen
- Olie om de samosa maker mee in te vetten
- Optioneel: gehakte noten (bijvoorbeeld amandelen of hazelnoten)
- 1 ei (losgeklopt, voor het insmeren van het bladerdeeg)

Bereidingswijze

1. Vet de bakoppervlakken van de samosa maker aan beide kanten in met olie. Leg vervolgens een bladerdeegvel in de samosa maker en druk deze een beetje aan.
2. Smeer het vel in met nutella en strooi eventueel de gehakte noten er overheen.
3. Dek dit hierna af met het andere bladerdeegvel.
4. Smeer het vel in met een dun laagje losgeklopt ei.
5. Bak de samosa's goudbruin in de samosa maker.

TIP:
Serveer de zoete Nutella samosa's warm. Je kunt ze eventueel bestrooien met poedersuiker voor een extra zoete touch.



Samosas AU NUTELLA

Ingrédients

- Nutella
- Feuilles de pâte feuilletée
- Huile pour graisser le moule à samosas
- Facultatif : Noix hachées (telles que des amandes ou des noisettes)
- 1 œuf (battu, pour badigeonner la pâte feuilletée)

Instructions

1. Graisser les surfaces de cuisson du moule à samosas des deux côtés avec de l'huile. Ensuite, placez une feuille de pâte feuilletée dans le moule à samosas et appuyez légèrement.
2. Étalez du Nutella sur la feuille et saupoudrez éventuellement de noix hachées.
3. Couvrez cela avec une autre feuille de pâte feuilletée.
4. Badigeonnez la feuille avec une fine couche d'œuf battu.
5. Faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans le moule à samosas.

CONSEIL :
Servez les samosas sucrés au Nutella chauds. Vous pouvez éventuellement les saupoudrer de sucre glace pour une touche sucrée supplémentaire.



Samosas ALLA NUTELLA

Ingredienti

- Nutella
- Fogli di pasta sfoglia
- Olio per ungere lo stampo per samosa
- Facoltativo: Noci tritate (come mandorle o nocciole)
- 1 uovo (sbattuto, per spennellare la pasta sfoglia)

Preparazione

1. Ungere le superfici di cottura dello stampo per samosa su entrambi i lati con olio. Successivamente, posizionare un foglio di pasta sfoglia nello stampo per samosa e premere leggermente.
2. Spalmare il Nutella sul foglio e eventualmente cospargere di noci tritate.
3. Coprire con un altro foglio di pasta sfoglia.
4. Spennellare il foglio con uno strato sottile di uovo sbattuto.
5. Cuocere le samosa fino a quando sono dorate nello stampo per samosa.

SUGGERIMENTO :
Servire le samosa dolci al Nutella calde. È possibile cospargerle eventualmente con zucchero a velo per un tocco extra dolce.

VEGAN

samosas



Servings

20



Persons

5



VEGAN Samosas

Ingredients

- 3 large potatoes, peeled and diced
- 1 cup peas (fresh or frozen)
- 1 onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 teaspoon grated ginger
- 1 teaspoon cumin seeds
- 1 teaspoon coriander powder
- 1/2 teaspoon turmeric powder
- 1/2 teaspoon chili powder (adjust to taste)
- 1 beet, peeled and grated
- 2 carrots, peeled and grated
- 1 fennel bulb, finely chopped
- Salt to taste
- Vegetable oil for greasing the samosa maker
- Puff pastry sheets
- 1 egg (beaten, for brushing the puff pastry)

Preparation

1. Cook the potatoes and peas until tender. Drain and set aside.
2. Heat a splash of vegetable oil in a large wok pan and sauté the onion, peas, fennel, carrot, and beet until soft.
3. Add all the spices and garlic. Sauté, then add the cooked potatoes after 2 to 3 minutes. Mix all the ingredients well and let the mixture cool.
4. Grease the surfaces of the samosa maker on both sides with oil. Place a puff pastry sheet in the samosa maker and press it down a bit.
5. Fill each puff pastry with the samosa filling.
6. Cover this with another puff pastry sheet.
7. Brush the sheet with a thin layer of beaten egg.
8. Bake the samosas until golden brown in the samosa maker.



VEGAN Samosas

Ingrediënten

- 3 grote aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 1 kopje erwten (vers of bevroren)
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl geraspte gember
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl korianderpoeder
- 1/2 tl kurkumapoeder
- 1/2 tl chilipoeder (pas aan naar smaak)
- 1 biet, geschild en geraspt
- 2 wortelen, geschild en geraspt
- 1 venkelknol, fijngehakt
- Zout naar smaak
- Plantaardige olie om de samosa maker mee in te vetten
- Bladerdeegvellen
- 1 ei (losgeklopt, voor het insmeren van het bladerdeeg)

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen en erwten tot ze gaar zijn. Giet af en zet opzij.
2. Verhit een scheutje plantaardige olie in een grote wokpan en bak daarin de ui, erwten, venkel, wortel en rode biet tot een zacht geheel.
3. Voeg alle kruiden en knoflook hieraan toe. Bak dit geheel en voeg na 2 a 3 minuten de gekookte aardappelen toe. Mix alle ingrediënten goed en laat het mengsel afkoelen.
4. Vet de bakoppervlakken van de samosa maker aan beide kanten in met olie. Leg vervolgens een bladerdeegvel in de samosa maker en druk deze een beetje aan.
5. Vul het vel per samosa met de samosa vulling.
6. Dek dit hierna af met het andere bladerdeegvel.
7. Smeer het vel in met een dun laagje losgeklopt ei.
8. Bak de samosa's goudbruin in de samosa maker.



Samosas VÉGÉTALIENS

Ingrédients

- 3 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés
- 1 tasse de pois (frais ou congelés)
- 1 oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 cuillère à café de poudre de coriandre
- 1/2 cuillère à café de poudre de curcuma
- 1/2 cuillère à café de piment en poudre (ajuster selon le goût)
- 1 betterave, pelée et râpée
- 2 carottes, pelées et râpées
- 1 bulbe de fenouil, finement haché
- Sel selon le goût
- Huile végétale pour graisser le moule à samosas
- Feuilles de pâte feuilletée
- 1 œuf (battu, pour badigeonner la pâte feuilletée)

Instructions

1. Cuisez les pommes de terre et les pois jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez et mettez de côté.
2. Chauffez une goutte d'huile végétale dans un grand wok et faites revenir l'oignon, les pois, le fenouil, la carotte et la betterave jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajoutez toutes les épices et l'ail. Faites revenir, puis ajoutez les pommes de terre cuites après 2 à 3 minutes. Mélangez bien tous les ingrédients et laissez refroidir le mélange.
4. Graissez les surfaces du moule à samosas des deux côtés avec de l'huile. Placez une feuille de pâte feuilletée dans le moule à samosas et appuyez légèrement.
5. Remplissez chaque feuille de pâte feuilletée avec la garniture de samosas.
6. Couvrez cela avec une autre feuille de pâte feuilletée.
7. Badigeonnez la feuille avec une fine couche d'œuf battu.
8. Faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans le moule à samosas.



Samosa VEGANE

Ingredienti

- 3 grandi patate, pelate e tagliate a cubetti
- 1 tazza di piselli (freschi o surgelati)
- 1 cipolla, tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere (aggiustare secondo il gusto)
- 1 barbabietola, pelata e grattugiata
- 2 carote, pelate e grattugiate
- 1 bulbo di finocchio, tritato finemente
- Sale q.b.
- Olio vegetale per ungere lo stampo per samosa
- Fogli di pasta sfoglia
- 1 uovo (sbattuto, per spennellare la pasta sfoglia)

Preparazione

1. Cuocere le patate e i piselli fino a quando sono teneri. Scolare e mettere da parte.
2. Scaldare un po' di olio vegetale in un grande wok e soffriggere la cipolla, i piselli, il finocchio, le carote e la barbabietola fino a che sono morbidi.
3. Aggiungere tutte le spezie e l'aglio. Soffriggere, quindi aggiungere le patate cotte dopo 2-3 minuti. Mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciare raffreddare il composto.
4. Ungere le superfici dello stampo per samosa su entrambi i lati con olio. Posizionare un foglio di pasta sfoglia nello stampo per samosa e premere leggermente.
5. Riempire ogni foglio di pasta sfoglia con il ripieno per samosa.
6. Coprire con un altro foglio di pasta sfoglia.
7. Spennellare il foglio con uno strato sottile di uovo sbattuto.
8. Cuocere i samosa fino a doratura nello stampo per samosa.



COOKWITHPRINCESS.COM