



Kruidige samosa bowl met bonen

en aardappels met korianderpesto



30-40min



Voor 3-4 personen

Samosa's zijn over de hele wereld in trek, maar wist je dat dit eigenlijk een knap staaltje fusion-cuisine is? De authentieke Indische smaken zijn in Aziatische dumplings gevat! Onze variant frituur je niet, maar heeft wel alle componenten in huis voor een traditioneel samosa-recept. Garam masala, groenten en gekruid gehakt combineer je met een kommetje rijst getopt met een lepeltje korianderpesto. Dat smaakt naar meer!

Wat je van ons krijgt

- runderbouillonblokje
- kruimige aardappels
- citroen
- garam masala
- rund- en varkensgehakt
- wortel
- xui
- basmatirijst
- Shanti's Tandoori Masala spice mix
- sperziebonen
- verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- dunschiller
- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775.0kcal, vet 24.6g, eiwit 32.6g, koolhydraten 100.1g



1. Rijst koken

Breng 1,6L water in een waterkoker aan de kook. Los het **bouillonblokje** in 800ml gekookt water op. Was de **basmatirijst** in een zeef tot het water helder is. Doe 800ml gekookt water met de **rijst** en een snuf zout in een grote kookpan, breng opnieuw aan de kook en kook met een deksel afgedekt op laag vuur in 10-12min gaar. Zet opzij en laat 5min rusten.



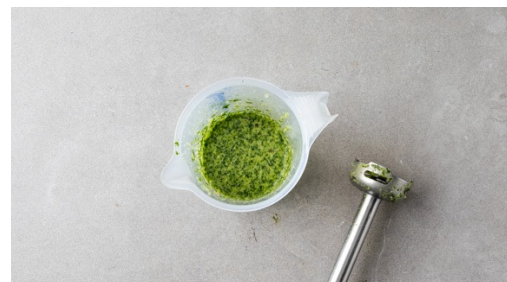
4. Groenten stoven

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en bak de **rest van het specerijenmengsel** 30sec. Voeg **3/4e van de ui** toe en bak al roerend 2-3min mee. Doe de **aardappels** en **wortel** met de **bouillon** erbij, roer door en breng aan de kook. Kook afgedekt met een deksel 10min op middellaag vuur. Dop intussen de **sperziebonen** en halveer ze.



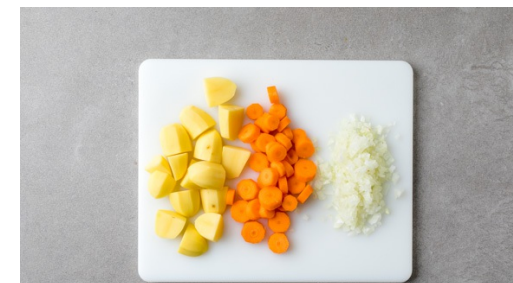
2. Gehakt bakken

Meng de **garam masala** met de **tandoori masala** in een kommetje. Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok en voeg de **helft van het specerijenmengsel** toe. Bak 30sec tot het geurt en voeg het **gehakt** met 1/2tl zout en peper toe. Bak al hakkend met een spatel 5-6min totdat het **gehakt** helemaal bruin is. Schep het **gehakt** uit de pan en houd apart.



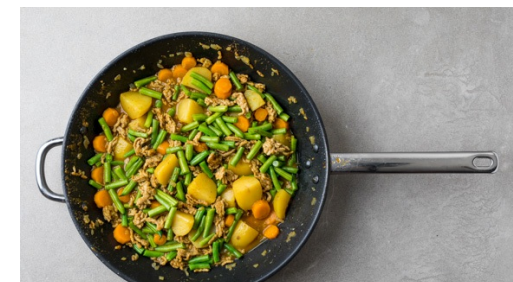
5. Pesto maken

Pers de **citroen** uit. Doe de **koriander**, **1-2el citroensap**, 1/2tl zout, 1tl suiker en de **rest van de ui** met 2el water in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Voeg evt. 1-2tl water toe voor een dunnere **sous**.



3. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en hak intussen de **ui** fijn. Schil evt. de **aardappels** en snijd ze in 1,5cm grote stukken. Boen de **wortels** schoon en snijd in schijfjes.



6. Sperziebonen toevoegen

Voeg na 10min de **sperziebonen** en het **gehakt** aan de groentepan toe. Zet het vuur hoog en kook 4-5min totdat de **helft van de bouillon** is verdampt. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **rijst** met de **groenten** en **gehakt** en besprenkel met de **korianderpesto**.