



Tefal

23



Samosas



Snack Collection

Samosas / Samosaer / Samosat /
Samosa's / Samosor /
Indyjskie pierożki / Самосы





Snack Collection
2min30

Snack Collection
Precision
P1 - 2min30

en Summary

Apple and peanut butter samosas	4
Snickers-style samosas	4
Chicken tikka masala puff pastry triangles	4
Crispy Indian samosas with potato and peas	5
Beef curry samosas	5
Vegetarian feta and chive samosas	5

fr Sommaire

Samosas pomme et beurre de cacahuètes	6
Samosas façon Snickers	6
Triangles feuilletés poulet tikka masala	6
Samosas indiens pomme de terre et petits pois	7
Samosas au bœuf curry	7
Samosas végétariens feta et ciboulette	7

pl Podsumowanie

Samosy z jabłkiem i masłem orzechowym	8
Samosy w stylu Snickers	8
Trójkąty z ciasta francuskiego z kurczakiem tikka masala	8
Chrupiące indyjskie samosy z ziemniakami i groszkiem	9
Samosy z curry wołowym	9
Wegetariańskie samosy z fetą i szczypiorkiem ...	9

de Inhalt

Samosas mit Apfel und Erdnussbutter	10
Snickers-Samosas	10
Chicken Tikka Masala Blätterteig-Dreiecke	10
Knusprige indische Samosas mit Kartoffeln und Erbsen	11
Rindfleisch-Curry-Samosas	11
Vegetarische Feta-Schnittlauch-Samosas	11

nl Overzicht

Samosa's met appel en pindaas	12
Snickers-samosa's	12
Chicken tikka masala bladerdeeg driehoeken ..	12
Krokante Indiase samosa's met aardappel en erwten	13
Beef curry samosa's	13
Vegetarische feta en bieslook samosa's	13

da Oversigt

Samosaer med æble og jordnøddesmør	14
Snickers-samosaer	14
Chicken tikka masala butterdej trekanter	14
Sprøde indiske samosaer med kartoffel og ærter	15
Oksekarry samosaer	15
Vegetariske feta og purløg samosaer	15

sv Sammanfattning

Samosor med äpple och jordnötssmör	16
Snickers-samosor	16
Chicken tikka masala smörgestriangel	16
Krispiga indiska samosor med potatis och ärtor	17
Biffcurry samosor	17
Vegetariska feta- och gräslökssamosor	17

no Sammendrag

Samosaer med eple og peanøttsmør	18
Snickers-samosaer	18
Chicken tikka masala butterdeigtrekanter	18
Sprø indiske samosaer med potet og erter	19
Biff curry samosaer	19
Vegetariske feta- og gressløk samosaer	19

fi Yhteenveto

Samosat omenalla ja maapähkinävoilla	20
Snickers-samosat	20
Chicken tikka masala voitaikinalaevykolmiot	20
Rpeat intialaiset samosat perunalla ja herneillä	21
Naudanliha curry samosat	21
Kasvis-feta ja ruohosipuli samosat	21

uk Стислий опис

Самоси з яблуком і арахісовою пастою	22
Самоси у стилі Снікерс	22
Трикутники з листового тіста з куркою тікка масала	22
Хрусткі індійські самоси з картоплею та горохом	23
Самоси з яловичим карі	23
Вегетаріанські самоси з фетою та цибулею шніт	23



Snack Collection



en

APPLE AND PEANUT BUTTER SAMOSAS

INGREDIENTS for 20 pieces

- 2 Royal Gala apples
- 20 g unsalted butter
- 2 tbsp sugar
- 0.5 tsp ground cinnamon
- 0.5 tsp ground vanilla
- 80 g peanut butter
- 4 filo pastry sheets
- 1 tsp neutral oil

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Peel the apples, then cut them into 0.5 cm cubes. In a pan, melt the butter, then add the sugar, apple cubes, cinnamon and vanilla. Cook, stirring occasionally, for about 6 minutes. Let cool. Once cooled, add the peanut butter and mix to form a filling. Using a knife and a ruler, cut the filo sheets into 5 strips, each 5 cm wide. Place about one teaspoon of filling at one end of each strip. Fold into a triangle, then continue folding to fully enclose the filling. To seal the samosa, tuck the end of the pastry into the fold. Repeat to make all the samosas. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Place one samosa in each mould. Close the appliance and cook the samosas until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining samosas. Enjoy!

Tips: For extra indulgence, add a few chocolate chips to the topping.

SNICKERS-STYLE SAMOSAS

INGREDIENTS for 6 pieces

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Cake | Finish |
| • 4 filo pastry sheets | • 250 g milk chocolate |
| • 200 g peanut butter | • 75 g unsalted peanuts |
| • 100 g salted butter caramel | |
| • 1 tsp neutral oil | |

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Using a knife and a ruler, cut the filo sheets into 5 strips, each 5 cm wide. Place about one teaspoon of peanut butter at one end of each strip. Make a small indentation, then fill it with half a teaspoon of salted butter caramel. Fold into a triangle, then continue folding to fully enclose the filling. To seal the samosa, tuck the end of the pastry into the fold. Repeat to make all the samosas. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Place one samosa in each mould. Close the appliance and cook the samosas until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining samosas. Let cool. For the finishing: into a container, add the milk chocolate and melt it using a double boiler or in the microwave. Roughly chop the peanuts, then add them to the melted chocolate. Dip each samosa into the melted chocolate and peanuts to coat, then let cool. Enjoy!

Tips: For best results, you can toast the peanuts in the oven at 150°C for 15 minutes before chopping them.

CHICKEN TIKKA MASALA PUFF PASTRY TRIANGLES

INGREDIENTS for 20 pieces

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| • 2 chicken breasts | • 0.5 tsp ground cumin |
| • 2 garlic cloves | • 1 tbsp tomato purée |
| • 1 spring onion | • 1 lime (juice) |
| • 1 tbsp olive oil | • 1 piece of ginger |
| • 15 cl coconut milk | • Salt |
| • 1 tsp ground turmeric | • Pepper |
| • 1 tsp garam masala | • 2 sheets of puff pastry |

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Cut the chicken breasts into 0.5 cm cubes. Peel the garlic cloves. Chop the spring onion and garlic. In a frying pan, heat the olive oil. Add the garlic and spring onion, then cook gently for 1 minute without browning. Add the chicken cubes and cook for about 5 minutes. Stir in the coconut milk, spices, tomato paste, lime juice and the piece of ginger. Simmer for about 5 minutes, until the coconut milk has slightly reduced and the mixture has thickened. Remove the piece of ginger, then season with salt and pepper. Let the filling cool completely. Unroll the puff pastry sheets. Using the appliance plate, mark four rectangular sections. Cut the pastry to fit the plate so as to obtain four rectangles with triangular mould markings. Place the plates in the appliance and preheat. Place about one teaspoon of filling in the center of each triangular mould on two pastry rectangles. Cover with the remaining pastry rectangles, then press the edges to seal and form turnovers. Place the first turnover in the appliance, close it, and cook until the pastry is golden and crispy. Repeat with the next turnover. Once cooked, cut the triangles to size using a knife. Enjoy!

Tips: Cut the chicken into small, even cubes. The filling will be more uniform and the triangles will be easier to seal. Reduce the coconut milk sufficiently to obtain a thick, well-bound filling. A filling that is too runny will soften the puff pastry and may cause leaks during cooking.

CRISPY INDIAN SAMOSAS WITH POTATO AND PEAS

INGREDIENTS for 20 pieces

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| • 300 g of white potatoes | • 1 tsp chopped coriander |
| • 75 g peas | • 4 filo pastry sheets |
| • 1 tbsp olive oil | • 1 tsp neutral oil |
| • 1 tsp turmeric | • Salt |
| • 1 tsp chili powder | • Pepper |

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a saucepan of boiling water, cook the potatoes for 20 minutes until tender. Drain, then peel. In another saucepan of salted boiling water, cook the peas for 5 minutes. Drain. Into a container, mash the potatoes with a fork to obtain a coarse purée. Add the olive oil, turmeric, chili powder, chopped coriander, peas, salt and pepper. Mix to form a filling. Using a knife and a ruler, cut the filo sheets into 5 strips, each 5 cm wide. Place about one teaspoon of filling at one end of each strip. Fold into a triangle, then continue folding to fully enclose the filling. To seal the samosa, tuck the end of the pastry into the fold. Repeat the operation to make all the samosas. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Place one samosa in each mould. Close the appliance and cook the samosas until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining samosas. Enjoy!

Tips: For a starter, serve the samosas with a sweet and sour sauce and a salad.

BEEF CURRY SAMOSAS

INGREDIENTS for 20 pieces

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| • 2 garlic cloves | • 2 tbsp chopped parsley |
| • 1 spring onion | • 4 sheets of filo pastry |
| • 1 tbsp olive oil | • 1 tsp neutral oil |
| • 300 g minced beef | • Salt |
| • 1 tsp Madras curry powder | • Pepper |

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Peel the garlic cloves. Chop the spring onion and garlic. Into a container, add the chopped garlic and onion, olive oil, minced beef, curry powder, chopped parsley, salt and pepper. Mix to form a filling. Using a knife and a ruler, cut the filo sheets into 5 strips, each 5 cm wide. Place about one teaspoon of filling at one end of each strip. Fold into a triangle, then continue folding to fully enclose the filling. To seal the samosa, tuck the end of the pastry into the fold. Repeat to make all the samosas. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Place one samosa in each mould. Close the appliance and cook the samosas until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining samosas. Enjoy!

Tips: For softer and richer samosas, choose minced beef with 15% fat.

VEGETARIAN FETA AND CHIVE SAMOSAS

INGREDIENTS for 20 pieces

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| • 300 g white potatoes | • 4 sheets of filo pastry |
| • 60 g feta | • 1 tsp neutral oil |
| • 0.25 bunch chives | • Salt |
| • 1 tbsp olive oil | • Pepper |

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a saucepan of boiling water, cook the potatoes for 20 minutes until tender. Drain, then peel. Cut the feta into 0.5 cm cubes. Chop the chives. Into a container, mash the potatoes with a fork to obtain a coarse purée. Add the olive oil, feta cubes, chives, salt and pepper. Mix to form a filling. Using a knife and a ruler, cut the filo sheets into 5 strips, each 5 cm wide. Place about one teaspoon of filling at one end of each strip. Fold into a triangle, then continue folding to fully enclose the filling. To seal the samosa, tuck the end of the pastry into the fold. Repeat to make all the samosas. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Place one samosa in each mould. Close the appliance and cook the samosas until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining samosas. Enjoy!

Tips: Serve the samosas with a grated zucchini salad with fresh mint.



fr

SAMOSAS POMME ET BEURRE DE CACAHUËTES

INGRÉDIENTS pour 20 pièces

- 2 pommes royale gala
- 20 g de beurre doux
- 2 càs de sucre
- 0,5 càc de cannelle en poudre
- 0,5 càc de vanille en poudre
- 80 g de beurre de cacahuètes
- 4 feuilles de brick
- 1 càs d'huile neutre

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Épluchez les pommes puis coupez-les en cubes de 0,5 cm de côté. Dans une poêle, faites fondre le beurre puis ajoutez le sucre, les cubes de pommes, la cannelle et la vanille. Laissez cuire en remuant de temps en temps pendant environ 6 minutes. Laissez refroidir. Lorsque les pommes sont refroidies, ajoutez le beurre de cacahuètes puis mélangez pour obtenir une garniture. À l'aide d'un couteau et d'une règle, coupez les feuilles de brick en 5 bandes de 5 cm de large. Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de garniture sur chaque extrémité des bandes obtenues. Pliez en formant un triangle. Continuez à plier pour enfermer totalement la garniture dans le triangle. Pour fermer le samosa, glissez le bout de la feuille de brick dans le pli. Répétez l'opération pour réaliser tous les samosas. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez un samosa dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez-les délicatement, puis répétez l'opération avec les samosas restants. Dégustez !

Conseils : Pour plus de gourmandise, ajoutez quelques pépites de chocolat dans la garniture.

SAMOSAS FAÇON SNICKERS

INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- Gâteau**
- 4 feuilles de brick
- 200 g de beurre de cacahuètes
- 100 g de caramel au beurre salé
- 1 càs d'huile neutre

Finition

- 250 g de chocolat au lait
- 75 g de cacahuètes non salées

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

À l'aide d'un couteau et d'une règle, coupez les feuilles de brick en 5 bandes de 5 cm de large. Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de beurre de cacahuètes sur chaque extrémité des bandes obtenues. Effectuez un creux puis remplissez-le d'une demi-cuillère à café de caramel au beurre salé. Pliez en formant un triangle. Continuez à plier pour enfermer totalement la garniture dans le triangle. Pour fermer le samosa, glissez le bout de la feuille de brick dans le pli. Répétez l'opération pour réaliser tous les samosas. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez un samosa dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez-les délicatement, puis répétez l'opération avec les samosas restants. Laissez refroidir. Pour la finition : dans un récipient, placez le chocolat au lait, puis faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Hachez les cacahuètes en morceaux réguliers, puis ajoutez-les au chocolat fondu. Trempez chaque samosa dans le chocolat fondu aux cacahuètes pour les enrober, puis laissez refroidir. Dégustez.

Conseils : Pour un résultat optimal, vous pouvez torréfier vos cacahuètes au four à 150 °C pendant 15 min avant de les hacher.

TRIANGLES FEUILLETÉS POULET TIKKA MASALA

INGRÉDIENTS pour 20 pièces

- 2 blancs de volaille
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon nouveau
- 1 càs d'huile d'olive
- 15 cl de lait de coco
- 1 càc de curcuma en poudre
- 1 càc de garam masala
- 0,5 càc de cumin en poudre
- 1 càc de concentré de tomate
- 1 citron vert (jus)
- 1 morceau de gingembre
- Sel
- Poivre
- 2 pâtes feuilletées étalées

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Coupez les blancs de volaille en cubes de 0,5 cm. Épluchez les gousses d'ail. Hachez l'oignon nouveau et l'ail. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et l'oignon nouveau, puis faites-les suer pendant 1 minute sans coloration. Ajoutez les cubes de volaille et faites-les revenir pendant environ 5 minutes. Incorporez le lait de coco, les épices, le concentré de tomate, le jus de citron vert et le morceau de gingembre. Laissez mijoter environ 5 minutes, jusqu'à ce que le lait de coco réduise légèrement et lie la préparation. Retirez le morceau de gingembre, puis assaisonnez de sel et de poivre. Laissez refroidir complètement la farce. Déroulez les pâtes feuilletées. À l'aide de la plaque de l'appareil, marquez quatre empreintes rectangulaires. Découpez les pâtes aux dimensions de la plaque afin d'obtenir quatre rectangles comportant les empreintes triangulaires. Placez les plaques dans l'appareil et préchauffez-le. Déposez environ une cuillère à café de farce au centre de chaque empreinte triangulaire sur deux rectangles de pâte. Recouvrez avec les rectangles de pâte restants, puis appuyez sur les bords afin de bien souder les pâtes entre elles et former les chaussons. Déposez le premier chausson dans l'appareil, fermez-le, puis laissez cuire jusqu'à obtenir une pâte dorée et croustillante. Répétez l'opération avec le chausson suivant. Une fois cuits, coupez les triangles à la dimension en vous aidant d'un couteau. Dégustez !

Conseils : Coupez le poulet en petits cubes réguliers. La farce sera plus homogène et les triangles se refermeront plus facilement. Faites réduire suffisamment le lait de coco pour obtenir une farce épaisse et liée.

fr

SAMOSAS INDIENS POMME DE TERRE ET PETITS POIS

INGRÉDIENTS pour 20 pièces

- 300 g de pommes de terre
- 75 g de petit pois
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc de curcuma
- 1 càc de poudre de chili
- 1 càc de coriandre hachée
- 4 feuilles de brick
- 1 càs d'huile neutre
- Sel
- Poivre

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les pommes de terre pendant 20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les puis retirez la peau. Dans une autre casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les petits pois pendant 5 min. Égouttez-les. Dans un récipient, écrasez les pommes de terre à l'aide d'une fourchette pour obtenir une purée grossière. Ajoutez l'huile d'olive, le curcuma, la poudre de chili, la coriandre hachée, les petits pois, le sel et le poivre. Mélangez pour obtenir une farce. À l'aide d'un couteau et d'une règle, coupez les feuilles de brick en 5 bandes de 5 cm de large. Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de farce sur chaque extrémité des bandes obtenues. Pliez en formant un triangle. Continuez à plier pour enfermer totalement la farce dans le triangle. Pour fermer le samosa, glissez le bout de la feuille de brick dans le pli. Répétez l'opération pour réaliser tous les samosas. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez un samosa dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez-les délicatement, puis répétez l'opération avec les samosas restants. Dégustez !

Conseils : Pour une entrée, servez les samosas avec une sauce aigre-douce et une salade.

SAMOSAS AU BŒUF CURRY

INGRÉDIENTS pour 20 pièces

- 2 gousses d'ail
- 1 oignon nouveau
- 1 càs d'huile olive
- 300 g de bœuf haché
- 1 càc de curry de Madras
- 2 càs de persil haché
- 4 feuilles de brick
- 1 càs d'huile neutre
- Sel
- Poivre

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Épluchez les gousses d'ail. Hachez l'oignon nouveau et l'ail. Dans un récipient, ajoutez l'ail et l'oignon hachés, l'huile d'olive, le bœuf haché, le curry, le persil haché, le sel et le poivre. Mélangez pour obtenir une farce. À l'aide d'un couteau et d'une règle, coupez les feuilles de brick en 5 bandes de 5 cm de large. Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de farce sur chaque extrémité des bandes obtenues. Pliez en formant un triangle. Continuez à plier pour enfermer totalement la farce dans le triangle. Pour fermer le samosa, glissez le bout de la feuille de brick dans le pli. Répétez l'opération pour réaliser tous les samosas. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez un samosa dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez-les délicatement, puis répétez l'opération avec les samosas restants. Dégustez !

Conseils : Pour obtenir des samosas moelleux et plus gourmand, choisissez votre bœuf haché avec 15 % MG.

SAMOSAS VÉGÉTARIENS FETA ET CIBOULETTE

INGRÉDIENTS pour 20 pièces

- 300 g de pommes de terre
- 60 g de feta
- 0,25 botte de ciboulette
- 1 càs d'huile d'olive
- 4 feuilles de brick
- 1 càs d'huile neutre
- Sel
- Poivre

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les pommes de terre pendant 20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les puis retirez la peau. Coupez la feta en cubes de 0,5 cm. Hachez la ciboulette. Dans un récipient, écrasez les pommes de terre à l'aide d'une fourchette pour obtenir une purée grossière. Ajoutez l'huile d'olive, la feta en cubes, la ciboulette, le sel et le poivre. Mélangez pour obtenir une farce. À l'aide d'un couteau et d'une règle, coupez les feuilles de brick en 5 bandes de 5 cm de large. Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de farce sur chaque extrémité des bandes obtenues. Pliez en formant un triangle. Continuez à plier pour enfermer totalement la farce dans le triangle. Pour fermer le samosa, glissez le bout de la feuille de brick dans le pli. Répétez l'opération pour réaliser tous les samosas. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez un samosa dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les samosas jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez-les délicatement, puis répétez l'opération avec les samosas restants. Dégustez !

Conseils : Accompagnez vos samosas d'une salade de courgette râpée à la menthe fraîche.



pl

SAMOSY Z JABŁKIEM I MASŁEM ORZECHOWYM

SKŁADNIKI na 20 sztuk

- 2 jabłka Royal Gala
- 20 g masła niesolonego
- 2 łyżki cukru
- 0,5 łyżeczki mielonego cynamonu

- 0,5 łyżeczki mielonej wanilii
- 80 g masła orzechowego
- 4 płaty ciasta filo
- 1 łyżka oleju neutralnego

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

KROKI I INSTRUKCJE:

Obierz jabłka, następnie pokrój je w kostkę o wielkości 0,5 cm. Na patelni rozpuść masło, następnie dodaj cukier, jabłka, cynamon i wanilię. Gotuj, mieszając od czasu do czasu, przez około 6 minut. Pozostaw do ostygnięcia. Po ostudzeniu dodaj masło orzechowe i wymieszaj, aby uzyskać nadzienie. Za pomocą noża i linijki pokrój płaty ciasta filo na 5 pasków o szerokości 5 cm. Na jednym końcu każdego paska umieść około jedną łyżeczkę nadzienia. Złóż w trójkąt, następnie kontynuuj składanie, aby całkowicie zamknąć nadzienie. Aby zamknąć samosę, włóż końcówkę ciasta w zagłębienie. Powtórz, aby przygotować wszystkie samosy. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Umieść jedną samosę w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz samosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij, następnie powtórz z pozostałymi samosami. Smacznego! **Porady:** Aby uzyskać bardziej wykwintny efekt, dodaj kilka kawałków czekolady na wierzch.

SAMOSY W STYLU SNICKERS

SKŁADNIKI na 6 sztuk

Ciasto

- 4 płaty ciasta filo
- 200 g masła orzechowego
- 100 g karmelu z solonym masłem
- 1 łyżka oleju neutralnego

Wykończenie

- 250 g mlecznej czekolady
- 75 g niesolonych orzeszków ziemnych

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

KROKI I INSTRUKCJE:

Za pomocą noża i linijki pokrój płaty ciasta filo na 5 pasków o szerokości 5 cm każdy. Na jednym końcu każdego paska umieść około jedną łyżeczkę masła orzechowego. Zrób małe wgłębienie, a następnie wypełnij je pół łyżeczką karmelu z solonym masłem. Złóż w trójkąt, a następnie kontynuuj składanie, aby całkowicie zamknąć nadzienie. Aby zamknąć samosę, włóż końcówkę ciasta w zagłębienie. Powtórz, aby przygotować wszystkie samosy. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Umieść jedną samosę w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz samosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij i powtórz z pozostałymi samosami. Pozostaw do ostygnięcia. Do wykończenia: w misce rozpuść mleczną czekoladę w kąpieli wodnej lub w kuchence mikrofalowej. Grubo posiekaj orzeszki ziemne i dodaj je do roztopionej czekolady. Zanurz każdą samosę w czekoladzie i orzeszkach, aby je pokryć, następnie pozostaw do stężenia. Smacznego! **Porady:** Dla najlepszego efektu możesz uprzykrzyć orzeszki ziemne w piekarniku w temperaturze 150°C przez 15 minut przed ich posiekaniem.

TRÓJKĄTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z KURCZAKIEM TIKKA MASALA

SKŁADNIKI na 20 sztuk

- 2 pierś z kurczaka
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebulka dymka
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 15 centylitrów mleka kokosowego
- 1 łyżeczka kurkumy mielonej
- 1 łyżeczka garam masala

- 0,5 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 limonka (sok)
- 1 kawałek imbiru
- Sól
- Pieprz
- 2 płaty ciasta francuskiego

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

KROKI I INSTRUKCJE:

Pokrój pierś z kurczaka w kostkę o wielkości 0,5 cm. Obierz ząbki czosnku. Posiekaj cebulkę dymkę i czosnek. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj czosnek i cebulkę, a następnie smaż delikatnie przez 1 minutę bez rumienienia. Dodaj kostki kurczaka i smaż przez około 5 minut. Dodaj mleko kokosowe, przyprawę, koncentrat pomidorowy, sok z limonki oraz kawałek imbiru. Duś przez około 5 minut, aż mleko kokosowe lekko się zredukuje i masa zgęstnieje. Usuń kawałek imbiru, następnie dopraw solą i pieprzem. Pozostaw nadzienie do całkowitego ostygnięcia. Rozwiń płaty ciasta francuskiego. Za pomocą płyty urządzenia zaznacz cztery prostokątne sekcje. Docieć ciasto tak, aby pasowało do płyty i uzyskać cztery prostokąty z zaznaczonymi trójkątnymi formami. Umieść płyty w urządzeniu i rozgrzej je. Na środek każdego trójkątnego wgłębienia na dwóch prostokątach ciasta umieść około jedną łyżeczkę nadzienia. Przykryj pozostałymi prostokątami i docisnij brzegi, aby je zamknąć i uformować pierożki. Umieść pierwszy pierożek w urządzeniu, zamknij je i piecz, aż ciasto będzie złociste i chrupiące. Powtórz z kolejnym pierożkiem. Po upieczeniu pokrój trójkąty na odpowiedni rozmiar nożem. Smacznego! **Porady:** Pokrój kurczaka w małe, równe kostki. Nadzienie będzie bardziej jednolite, a trójkąty łatwiejsze do zamknięcia. Odpowiednio zredukuj mleko kokosowe, aby uzyskać gęste, zwarte nadzienie. Zbyt rzadkie nadzienie zmniejszy ciasto francuskie i może spowodować wyciek podczas pieczenia.

CHRUPIĄCE INDYJSKIE SAMOSY Z ZIEMNIAKAMI I GROSZKIEM

SKŁADNIKI na 20 sztuk

- 300 g białych ziemniaków
- 75 g groszku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka chili w proszku

- 1 łyżeczka posiekanej kolendry
- 4 płaty ciasta filo
- 1 łyżka oleju neutralnego
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

KROKI I INSTRUKCJE:

W garnku z wrzącą wodą gotuj ziemniaki przez 20 minut, aż będą miękkie. Odcedź, a następnie obierz. W drugim garnku z osoloną wrzącą wodą gotuj groszek przez 5 minut. Odcedź. Do miski rozgnieć ziemniaki widelcem, aby uzyskać grube purée. Dodaj oliwę z oliwek, kurkumę, chili w proszku, posiekaną kolendrę, groszek, sól i pieprz. Wymieszaj, aby uzyskać nadzienie. Za pomocą noża i linijki pokrój płaty ciasta filo na 5 pasków o szerokości 5 centymetrów każdy. Na jednym końcu każdego paska umieść około jedną łyżeczkę nadzienia. Złóż w trójkąt, a następnie kontynuuj składanie, aby całkowicie zamknąć nadzienie. Aby zamknąć samosę, włóż końcówkę ciasta w zagłębienie. Powtórz operację, aby przygotować wszystkie samosy. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Umieść jedną samosę w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz samosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij, następnie powtórz z pozostałymi samosami. Smacznego!

Porady: Na przystawkę podawaj samosy z sosem słodko-kwaśnym oraz sałatką.

SAMOSY Z CURRY WOŁOWYM

SKŁADNIKI na 20 sztuk

- 2 ząbki czosnku
- 1 cebulka dymka
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 300 g mielonej wołowiny
- 1 łyżeczka przyprawy curry Madras

- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 4 płaty ciasta filo
- 1 łyżka oleju neutralnego
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

KROKI I INSTRUKCJE:

Obierz ząbki czosnku. Posiekaj cebulkę dymkę i czosnek. Do miski dodaj posiekany czosnek i cebulę, oliwę z oliwek, mieloną wołowinę, przyprawę curry, posiekaną pietruszkę, sól i pieprz. Wymieszaj, aby uzyskać nadzienie. Za pomocą noża i linijki pokrój płaty ciasta filo na 5 pasków o szerokości 5 centymetrów każdy. Na jednym końcu każdego paska umieść około jedną łyżeczkę nadzienia. Złóż w trójkąt, a następnie kontynuuj składanie, aby całkowicie zamknąć nadzienie. Aby zamknąć samosę, włóż końcówkę ciasta w zagłębienie. Powtórz, aby przygotować wszystkie samosy. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Umieść jedną samosę w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz samosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij, następnie powtórz z pozostałymi samosami. Smacznego!

Porady: Dla bardziej miękkich i bogatszych samos wybierz mieloną wołowinę z 15 procentami tłuszczu.

WEGETARIAŃSKIE SAMOSY Z FETĄ I SZCZUPIORKIEM

SKŁADNIKI na 20 sztuk

- 300 g białych ziemniaków
- 60 g sera feta
- 0,25 pęczka szczypiorku
- 1 łyżka oliwy z oliwek

- 4 płaty ciasta filo
- 1 łyżka oleju neutralnego
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

KROKI I INSTRUKCJE:

W garnku z wrzącą wodą gotuj ziemniaki przez 20 minut, aż będą miękkie. Odcedź, a następnie obierz. Pokrój fetę w kostkę o wielkości 0,5 centymetra. Posiekaj szczypiorek. W misce rozgnieć ziemniaki widelcem, aby uzyskać grube purée. Dodaj oliwę z oliwek, kostki fety, szczypiorek, sól i pieprz. Wymieszaj, aby uzyskać nadzienie. Za pomocą noża i linijki pokrój płaty ciasta filo na 5 pasków o szerokości 5 centymetrów każdy. Na jednym końcu każdego paska umieść około jedną łyżeczkę nadzienia. Złóż w trójkąt, a następnie kontynuuj składanie, aby całkowicie zamknąć nadzienie. Aby zamknąć samosę, włóż końcówkę ciasta w zagłębienie. Powtórz, aby przygotować wszystkie samosy. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Umieść jedną samosę w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz samosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij, następnie powtórz z pozostałymi samosami. Smacznego!

Porady: Podawaj samosy z sałatką z tartęj cukinii ze świeżą miętą.

SAMOSAS MIT APFEL UND ERDNUSSBUTTER

ZUTATEN für 20 Stück

- 2 Royal Gala Äpfel
- 20 g ungesalzene Butter
- 2 Esslöffel Zucker
- 0,5 Teelöffel gemahlener Zimt
- 0,5 Teelöffel gemahlene Vanille
- 80 g Erdnussbutter
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Esslöffel neutrales Öl

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Äpfel schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, dann Zucker, Apfelwürfel, Zimt und Vanille hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 6 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Erdnussbutter hinzufügen und zu einer Füllung verrühren. Mit einem Messer und einem Lineal die Filoteigblätter in 5 Streifen von jeweils 5 cm Breite schneiden. An ein Ende jedes Streifens etwa einen Teelöffel Füllung geben. Zu einem Dreieck falten und weiterfalten, bis die Füllung vollständig eingeschlossen ist. Zum Verschließen das Teigende in die Falte stecken. Wiederholen, um alle Samosas zu formen. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Jeweils ein Samosa in jede Form legen. Das Gerät schließen und die Samosas goldbraun und knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und mit den restlichen wiederholen. Guten Appetit!

Tipp: Für noch mehr Genuss einige Schokoladenstückchen hinzufügen.

SNICKERS-SAMOSAS

ZUTATEN für 6 Stück

- Teig
- 4 Blätter Filoteig
- 200 g Erdnussbutter
- 100 g gesalzene Karamell mit Butter
- 1 Esslöffel neutrales Öl

Fertigstellung

- 250 g Milkschokolade
- 75 g ungesalzene Erdnüsse

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Mit einem Messer und einem Lineal die Filoteigblätter in 5 Streifen von jeweils 5 cm Breite schneiden. An ein Ende jedes Streifens etwa einen Teelöffel Erdnussbutter geben. Eine kleine Mulde formen und diese mit einem halben Teelöffel gesalzener Butterkaramell füllen. Zu einem Dreieck falten und weiterfalten, bis die Füllung vollständig eingeschlossen ist. Zum Verschließen das Teigende in die Falte stecken. Wiederholen, um alle Samosas zu formen. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten und jeweils eine Samosa in jede Form legen. Das Gerät schließen und die Samosas goldbraun und knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und mit den restlichen wiederholen. Abkühlen lassen. Für das Finish: die Milkschokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Erdnüsse grob hacken und zur geschmolzenen Schokolade geben. Jede Samosa in Schokolade und Erdnüssen wenden und anschließend fest werden lassen. Guten Appetit!

Tipp: Für beste Ergebnisse die Erdnüsse vor dem Hacken bei 150 Grad Celsius für 15 Minuten im Ofen rösten.

CHICKEN TIKKA MASALA BLÄTTERTEIG-DREIECKE

ZUTATEN für 20 Stück

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 15 Zentiliter Kokosmilch
- 1 Teelöffel Kurkuma gemahlen
- 1 Teelöffel Garam Masala
- 0,5 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Limette (Saft)
- 1 Stück Ingwer
- Salz
- Pfeffer
- 2 Blätter Blätterteig

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Hähnchenbrust in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Frühlingszwiebel und Knoblauch hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Frühlingszwiebel hinzufügen und 1 Minute ohne Bräunung anschwitzen. Hähnchenwürfel hinzufügen und etwa 5 Minuten garen. Kokosmilch, Gewürze, Tomatenmark, Limettensaft und Ingwer hinzufügen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Kokosmilch leicht reduziert ist und die Mischung eindickt. Den Ingwer entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung vollständig abkühlen lassen. Blätterteig ausrollen. Mit der Platte des Geräts vier rechteckige Bereiche markieren. Den Teig zuschneiden, um vier Rechtecke mit dreieckigen Formen zu erhalten. Die Platten in das Gerät einsetzen und vorheizen. Jeweils etwa einen Teelöffel Füllung in die Mitte jedes dreieckigen Bereichs auf zwei Teigrechtecken geben. Mit den restlichen Rechtecken bedecken und die Ränder fest andrücken, um sie zu verschließen. Die erste Tasche in das Gerät legen, schließen und goldbraun und knusprig backen. Mit der nächsten wiederholen. Nach dem Backen die Dreiecke mit einem Messer zuschneiden. Guten Appetit!

Tipp: Das Hähnchen in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die Füllung wird gleichmäßiger und das Verschließen der Dreiecke einfacher. Die Kokosmilch ausreichend reduzieren, um eine dicke, gebundene Füllung zu erhalten. Eine zu flüssige Füllung macht den Blätterteig weich und kann beim Backen auslaufen.

KNUSPRIGE INDISCHE SAMOSAS MIT KARTOFFELN UND ERBSEN

ZUTATEN für 20 Stück

- 300 g weiße Kartoffeln
- 75 g Erbsen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel gehackter Koriander
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Esslöffel neutrales Öl
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Abgießen und schälen. In einem anderen Topf mit kochendem Salzwasser die Erbsen 5 Minuten garen. Abgießen. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, bis ein grobes Püree entsteht. Olivenöl, Kurkuma, Chilipulver, gehackten Koriander, Erbsen, Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen. Die Filoteigblätter mit Messer und Lineal in 5 Streifen von jeweils 5 Zentimetern schneiden. An ein Ende jedes Streifens etwa einen Teelöffel Füllung geben. Zu einem Dreieck falten und weiterfalten, bis die Füllung vollständig eingeschlossen ist. Zum Verschließen das Teigende in die Falte stecken. Wiederholen, bis alle Samosas geformt sind. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten und jeweils eine Samosa einlegen. Backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Vorsichtig herausnehmen und wiederholen. Guten Appetit!

Tipp: Als Vorspeise mit süß-saurer Sauce und Salat servieren.

RINDFLEISCH-CURRY-SAMOSAS

ZUTATEN für 20 Stück

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Teelöffel Madras-Currypulver
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Esslöffel neutrales Öl
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Knoblauchzehen schälen. Frühlingszwiebel und Knoblauch hacken. In einer Schüssel Knoblauch, Frühlingszwiebel, Olivenöl, Rinderhackfleisch, Currypulver, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen, um eine Füllung zu erhalten. Filoteig mit Messer und Lineal in 5 Streifen von 5 Zentimetern schneiden. An ein Ende jedes Streifens etwa einen Teelöffel Füllung geben. Zu einem Dreieck falten und weiterfalten, bis die Füllung vollständig eingeschlossen ist. Zum Verschließen das Teigende in die Falte stecken. Wiederholen, um alle Samosas zu formen. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten und jeweils eine Samosa einlegen. Backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Vorsichtig herausnehmen und wiederholen. Guten Appetit!

Tipp: Für weichere und reichhaltigere Samosas Rinderhackfleisch mit 15 Prozent Fett wählen.

VEGETARISCHE FETA-SCHNITTLAUCH-SAMOSAS

ZUTATEN für 20 Stück

- 300 g weiße Kartoffeln
- 60 g Feta
- 0,25 Bund Schnittlauch
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Esslöffel neutrales Öl
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Abgießen und schälen. Den Feta in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Schnittlauch hacken. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, bis ein grobes Püree entsteht. Olivenöl, Feta-Würfel, Schnittlauch, Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen. Filoteig mit Messer und Lineal in 5 Streifen von jeweils 5 Zentimetern schneiden. An ein Ende jedes Streifens etwa einen Teelöffel Füllung geben. Zu einem Dreieck falten und weiterfalten, bis die Füllung vollständig eingeschlossen ist. Zum Verschließen das Teigende in die Falte stecken. Wiederholen, bis alle Samosas geformt sind. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten und jeweils eine Samosa einlegen. Backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Vorsichtig herausnehmen und wiederholen. Guten Appetit!

Tipp: Servieren Sie die Samosas mit einem geriebenen Zucchini-Salat und frischer Minze.



nl

SAMOSA'S MET APPEL EN PINDAKAAS

INGREDIËNTEN voor 20 stuks

- 2 Royal Gala appels
- 20 g ongezoeten boter
- 2 eetlepels suiker
- 0,5 theelepel gemalen kaneel
- 0,5 theelepel gemalen vanille
- 80 g pindakaas
- 4 vellen filodeeg
- 1 eetlepel neutrale olie

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Schil de appels en snijd ze in blokjes van 0,5 cm. Smelt de boter in een pan en voeg suiker, appelblokjes, kaneel en vanille toe. Laat ongeveer 6 minuten koken terwijl je af en toe roert. Laat afkoelen. Voeg na het afkoelen de pindakaas toe en meng tot een vulling. Snijd met een mes en liniaal de filodeegvellen in 5 stroken van elk 5 cm breed. Leg ongeveer één theelepel vulling aan het uiteinde van elke strook. Vouw tot een driehoek en blijf vouwen tot de vulling volledig is ingesloten. Stop het uiteinde in de vouw om te sluiten. Herhaal om alle samosa's te maken. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in en plaats één samosa per vorm. Sluit het apparaat en bak tot goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Eet smakelijk!

Tips: Voeg voor extra verwennerij enkele stukjes chocolade toe.

SNICKERS-SAMOSA'S

INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- Deeg
- 4 vellen filodeeg
- 200 g pindakaas
- 100 g gezouten boterkaramel
- 1 eetlepel neutrale olie

Afwerking

- 250 g melkchocolade
- 75 g ongezoeten pinda's

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd met een mes en liniaal de filodeegvellen in 5 stroken van elk 5 cm breed. Leg ongeveer één theelepel pindakaas aan het uiteinde van elke strook. Maak een kleine inkeping en vul deze met een halve theelepel gezouten boterkaramel. Vouw tot een driehoek en blijf vouwen tot de vulling volledig is ingesloten. Stop het uiteinde in de vouw om te sluiten. Herhaal om alle samosa's te maken. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in en plaats één samosa per vorm. Sluit het apparaat en bak tot goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Laat afkoelen. Voor de afwerking: smelt de melkchocolade au bain-marie of in de magnetron. Hak de pinda's grof en voeg ze toe aan de chocolade. Doop elke samosa in chocolade en pinda's en laat opstijven. Eet smakelijk!

Tips: Voor het beste resultaat kun je de pinda's 15 minuten roosteren in de oven op 150 graden Celsius voordat je ze hakt.

CHICKEN TIKKA MASALA BLADERDEEG DRIEHOEKEN

INGREDIËNTEN voor 20 stuks

- 2 kipfilets
- 2 teentjes knoflook
- 1 lente-ui
- 1 eetlepel olijfolie
- 15 centiliter kokosmelk
- 1 theelepel gemalen kurkuma
- 1 theelepel garam masala
- 0,5 theelepel gemalen komijn
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 limoen (sap)
- 1 stuk gember
- Zout
- Peper
- 2 vellen bladerdeeg

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Snijd de kipfilets in blokjes van 0,5 centimeter. Pel de knoflookteentjes. Snijd de lente-ui en knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg knoflook en lente-ui toe en bak 1 minuut zonder te kleuren. Voeg de kip toe en bak ongeveer 5 minuten. Voeg kokosmelk, kruiden, tomatenpuree, limoensap en gember toe. Laat ongeveer 5 minuten sudderen tot de saus dikker wordt. Verwijder de gember en breng op smaak met zout en peper. Laat de vulling volledig afkoelen. Rol het bladerdeeg uit. Markeer vier rechthoekige secties met de plaat van het apparaat. Snijd het deeg zodat vier rechthoeken met driehoekvormen ontstaan. Plaats de platen in het apparaat en verwarm voor. Leg ongeveer één theelepel vulling in het midden van elke driehoek op twee deegstukken. Bedek met de andere stukken en druk de randen dicht. Plaats de eerste in het apparaat, sluit en bak goudbruin en krokant. Herhaal met de volgende. Snijd na het bakken bij met een mes. Eet smakelijk!

Tips: Snijd de kip in kleine gelijke blokjes. De vulling wordt gelijkmatiger en makkelijker te sluiten.

Laat de kokosmelk voldoende inkoken zodat de vulling dik wordt. Te vloeibare vulling maakt het bladerdeeg zacht en kan lekken veroorzaken.

KROKANTE INDIASE SAMOSA'S MET AARDAPPEL EN ERWTEN

INGREDIËNTEN voor 20 stuks

- 300 g witte aardappelen
- 75 g erwten
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel gehakte koriander
- 4 vellen filodeeg
- 1 eetlepel neutrale olie
- Zout
- Peper

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Kook de aardappelen 20 minuten in kokend water tot ze zacht zijn. Giet af en schil ze. Kook de erwten 5 minuten in gezouten kokend water. Giet af. Prak de aardappelen in een kom met een vork tot een grove puree. Voeg olijfolie, kurkuma, chilipoeder, gehakte koriander, erwten, zout en peper toe en meng. Snijd de filodeegvellen met een mes en liniaal in 5 stroken van 5 centimeter. Leg ongeveer één theelepel vulling aan het uiteinde van elke strook. Vouw tot een driehoek en blijf vouwen tot de vulling volledig is ingesloten. Stop het uiteinde in de vouw om te sluiten. Herhaal voor alle samosa's. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in en plaats één samosa per vorm. Bak tot goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Eet smakelijk!

Tips: Serveer als voorgerecht met zoetzure saus en een salade.

BEEF CURRY SAMOSA'S

INGREDIËNTEN voor 20 stuks

- 2 teentjes knoflook
- 1 lente-ui
- 1 eetlepel olijfolie
- 300 g rundergehakt
- 1 theelepel Madras currypoeder
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 4 vellen filodeeg
- 1 eetlepel neutrale olie
- Zout
- Peper

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Pel de knoflookteentjes. Snijd de lente-ui en knoflook fijn. Doe knoflook, lente-ui, olijfolie, rundergehakt, currypoeder, peterselie, zout en peper in een kom en meng tot een vulling. Snijd de filodeegvellen met een mes en liniaal in 5 stroken van 5 centimeter. Leg ongeveer één theelepel vulling aan het uiteinde van elke strook. Vouw tot een driehoek en blijf vouwen tot de vulling volledig is ingesloten. Stop het uiteinde in de vouw om te sluiten. Herhaal voor alle samosa's. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in en plaats één samosa per vorm. Bak tot goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Eet smakelijk!

Tips: Voor zachtere en rijkere samosa's kies rundergehakt met 15 procent vet.

VEGETARISCHE FETA EN BIESLOOK SAMOSA'S

INGREDIËNTEN voor 20 stuks

- 300 g witte aardappelen
- 60 g feta
- 0,25 bosje bieslook
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 vellen filodeeg
- 1 eetlepel neutrale olie
- Zout
- Peper

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Kook de aardappelen 20 minuten in kokend water tot ze zacht zijn. Giet af en schil ze. Snijd de feta in blokjes van 0,5 centimeter. Hak de bieslook fijn. Prak de aardappelen in een kom met een vork tot een grove puree. Voeg olijfolie, fetablokjes, bieslook, zout en peper toe en meng. Snijd de filodeegvellen met een mes en liniaal in 5 stroken van 5 centimeter. Leg ongeveer één theelepel vulling aan het uiteinde van elke strook. Vouw tot een driehoek en blijf vouwen tot de vulling volledig is ingesloten. Stop het uiteinde in de vouw om te sluiten. Herhaal voor alle samosa's. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in en plaats één samosa per vorm. Bak tot goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Eet smakelijk!

Tips: Serveer met een salade van geraspte courgette met verse munt.



da

SAMOSAER MED ÆBLE OG JORDNØDDESMØR

INGREDIENSER til 20 stykker

- 2 Royal Gala æbler
- 20 g usaltet smør
- 2 spiseskefulde sukker
- 0,5 teskefuld stødt kanel
- 0,5 teskefuld stødt vanilje
- 80 g jordnøddesmør
- 4 ark filodej
- 1 spiseskefuld neutral olie

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skræl æblerne og skær dem i tern på 0,5 cm. Smelt smørret i en pande, tilsæt sukker, æbler, kanel og vanilje. Kog i cirka 6 minutter under omrøring. Lad køle af. Når det er afkølet, tilsæt jordnøddesmør og bland til fyld. Skær filodejen i 5 strimler på 5 cm med en kniv og lineal. Læg cirka en teskefuld fyld i enden af hver strimmel. Fold til en trekant og fortsæt, indtil fyldet er lukket inde. Luk ved at folde enden ind. Gentag for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør pladerne let og læg en samosa i hver form. Luk apparatet og steg til gyldne og sprøde. Tag forsigtigt ud og gentag. Velbekomme!

Tips: For ekstra nydelse tilsæt chokoladestykker.

SNICKERS-SAMOSAER

INGREDIENSER til 6 stykker

- Dej**
- 4 ark filodej
- 200 g jordnøddesmør
- 100 g saltet smørkaramel
- 1 spiseskefuld neutral olie
- Finish**
- 250 g mælkechokolade
- 75 g usaltede jordnødder

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær filodejen i 5 strimler på 5 cm med kniv og lineal. Læg cirka en teskefuld jordnøddesmør i den ene ende af hver strimmel. Lav en lille fordybning og fyld den med en halv teskefuld saltet smørkaramel. Fold til en trekant og fortsæt, indtil fyldet er helt lukket inde. Luk ved at folde enden ind. Gentag for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør pladerne let og læg en samosa i hver form. Luk apparatet og steg til gyldne og sprøde. Tag forsigtigt ud og gentag. Lad køle af. Til finish: smelt mælkechokolade i vandbad eller mikroovn. Hak jordnødder groft og tilsæt dem til chokoladen. Dyp hver samosa i chokolade og jordnødder og lad dem størkne. Velbekomme!

Tips: For bedste resultat kan jordnødderne ristes ved 150 grader i 15 minutter før hakning.

CHICKEN TIKKA MASALA BUTTERDEJ TREKANTER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 2 kyllingebryst
- 2 fed hvidløg
- 1 forårsløg
- 1 spiseskefuld olivenolie
- 15 centiliter kokosmælk
- 1 teskefuld stødt gurkemeje
- 1 teskefuld garam masala
- 0,5 teskefuld stødt spidskommen
- 1 spiseskefuld tomatpuré
- 1 lime (saft)
- 1 stykke ingefær
- Salt
- Peber
- 2 plader butterdej

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skær kyllingebrystet i tern på 0,5 centimeter. Pil hvidløgsfeddene. Hak forårsløg og hvidløg. Varm olivenolie på en pande. Tilsæt hvidløg og forårsløg og steg i 1 minut uden bruning. Tilsæt kylling og steg i cirka 5 minutter. Tilsæt kokosmælk, krydderier, tomatpuré, limesaft og ingefær. Lad simre i cirka 5 minutter, indtil det tykner. Fjern ingefæren og krydr med salt og peber. Lad fyldet køle helt af. Rul butterdejen ud. Markér fire rektangler med apparatets plade og skær dejen til. Forvarm apparatet. Læg cirka en teskefuld fyld i midten af hver trekant. Dæk med den anden dej og pres kanterne sammen. Læg i apparatet og bag til gyldne og sprøde. Gentag. Skær til efter bagning. Velbekomme!

Tips: Skær kylling i små ensartede tern. Fyldet bliver mere ensartet og lettere at lukke. Reducér kokosmælken nok til at få et tykt fyld. For flydende fyld kan gøre dejen blød og give lækage.

SPRØDE INDISKE SAMOSAER MED KARTOFFEL OG ÆRTER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 300 g hvide kartofler
- 75 g ærter
- 1 spiseskefuld olivenolie
- 1 teskefuld gurkemeje
- 1 teskefuld chilipulver
- 1 teskefuld hakket koriander
- 4 ark filodej
- 1 spiseskefuld neutral olie
- Salt
- Peber

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kog kartoflerne i 20 minutter i kogende vand, indtil de er møre. Hæld vandet fra og pil dem. Kog ærterne i 5 minutter i saltet kogende vand. Hæld vandet fra. Mos kartoflerne groft i en skål med en gaffel. Tilsæt olivenolie, gurkemeje, chili, koriander, ærter, salt og peber og bland. Skær filodejen i 5 strimler på 5 centimeter med kniv og lineal. Læg cirka en teskefuld fyld i enden af hver strimmel. Fold til en trekant og fortsæt til fyldet er lukket inde. Gentag for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør pladerne let og læg en samosa i hver form. Steg til gyldne og sprøde. Gentag. Velbekomme!

Tips: Server som forret med sur-sød sauce og salat.

OKSEKARRY SAMOSAER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 2 fed hvidløg
- 1 forårsløg
- 1 spiseskefuld olivenolie
- 300 g hakket oksekød
- 1 teskefuld Madras karrypulver
- 2 spiseskefulde hakket persille
- 4 ark filodej
- 1 spiseskefuld neutral olie
- Salt
- Peber

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pil hvidløgsfeddene. Hak forårsløg og hvidløg. Bland hvidløg, forårsløg, olivenolie, hakket oksekød, karrypulver, persille, salt og peber i en skål til en fyldning. Skær filodejen i 5 strimler på 5 centimeter. Læg cirka en teskefuld fyld i enden af hver strimmel. Fold til en trekant og fortsæt til fyldet er lukket inde. Gentag for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør pladerne let og læg en samosa i hver form. Bag til gyldne og sprøde. Gentag. Velbekomme!

Tips: For blødere og mere smagfulde samosaer vælg hakket oksekød med 15 procent fedt.

VEGETARISKE FETA OG PURLØG SAMOSAER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 300 g hvide kartofler
- 60 g feta
- 0,25 bundt purløg
- 1 spiseskefuld olivenolie
- 4 ark filodej
- 1 spiseskefuld neutral olie
- Salt
- Peber

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kog kartoflerne i 20 minutter i kogende vand, indtil de er møre. Hæld vandet fra og pil dem. Skær feta i 0,5 centimeter tern. Hak purløg. Mos kartoflerne groft i en skål. Tilsæt olivenolie, feta, purløg, salt og peber og bland. Skær filodejen i 5 strimler på 5 centimeter. Læg cirka en teskefuld fyld i enden. Fold til en trekant og fortsæt til fyldet er lukket inde. Gentag for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør pladerne let og læg en samosa i hver form. Steg til gyldne og sprøde. Gentag. Velbekomme!

Tips: Server med revet squasalat og frisk mynte.



SV

SAMOSOR MED ÄPPLE OCH JORDNÖTSSMÖR

INGREDIENSER för 20 stycken

- 2 Royal Gala äpplen
- 20 g osaltat smör
- 2 matskedar socker
- 0,5 tesked malen kanel
- 0,5 tesked malen vanilj
- 80 g jordnötssmör
- 4 ark filodeg
- 1 matsked neutral olja

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skala äpplena och skär dem i tärningar på 0,5 cm. Smält smöret i en panna och tillsätt socker, äpplen, kanel och vanilj. Tillaga i cirka 6 minuter under omrörning. Låt svalna. När det har svalnat, tillsätt jordnötssmör och blanda till fyllning. Skär filodegen i 5 remsor à 5 cm med kniv och linjal. Lägg cirka en tesked fyllning i ena änden. Vik till en triangel och fortsätt tills fyllningen är helt innesluten. Stoppa in kanten för att försluta. Upprepa för alla samosor. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt och placera en samosa i varje form. Stäng apparaten och tillaga tills gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut och upprepa. Smaklig måltid!

Tips: För extra njutning, tillsätt några chokladbitar.

SNICKERS-SAMOSOR

INGREDIENSER för 6 stycken

- Deg**
- 4 ark filodeg
- 200 g jordnötssmör
- 100 g saltad smörkaramell
- 1 matsked neutral olja
- Finish**
- 250 g mjölkchoklad
- 75 g osaltade jordnötter

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär filodegen i 5 remsor à 5 cm med kniv och linjal. Lägg cirka en tesked jordnötssmör i ena änden av varje remsa. Gör en liten fördjupning och fyll med en halv tesked smörkaramell. Vik till en triangel och fortsätt tills fyllningen är helt innesluten. Stoppa in kanten för att försluta. Upprepa för alla samosor. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt och placera en samosa i varje form. Stäng apparaten och tillaga tills gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut och upprepa. Låt svalna. För finish: smält mjölkchoklad i vattenbad eller mikrovågsugn. Hacka jordnötter grovt och blanda i chokladen. Doppa varje samosa i choklad och jordnötter och låt stelna. Smaklig måltid!

Tips: För bästa resultat kan jordnötterna rostas i ugn på 150 grader i 15 minuter innan hackning.

CHICKEN TIKKA MASALA SMÖRDEGSTRIANGEL

INGREDIENSER för 20 stycken

- 2 kycklingbröst
- 2 vitlöksklyftor
- 1 salladslök
- 1 matsked olivolja
- 15 centiliter kokosmjölk
- 1 tesked malen gurkmeja
- 1 tesked garam masala
- 0,5 tesked malen spiskummin
- 1 matsked tomatpuré
- 1 lime (saft)
- 1 bit ingefära
- Salt
- Peppar
- 2 ark smördeg

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skär kycklingbrösten i 0,5 centimeter stora kuber. Skala vitlöken. Hacka salladslök och vitlök. Värm olivolja i panna. Tillsätt vitlök och salladslök och stek i 1 minut utan bryning. Tillsätt kyckling och stek i cirka 5 minuter. Tillsätt kokosmjölk, kryddor, tomatpuré, limejuice och ingefära. Låt sjuda i cirka 5 minuter tills det tjocknar. Ta bort ingefäran och krydda med salt och peppar. Låt fyllningen svalna helt. Rulla ut smördegen. Markera fyra rektanglar och skär till. Förvärm apparaten. Lägg cirka en tesked fyllning i mitten av varje triangel. Täck och tryck ihop kanterna. Tillaga i apparaten tills gyllene och krispiga. Upprepa. Skär till efter tillagning. Smaklig måltid!

Tips: Skär kycklingen i små jämna bitar. Fyllningen blir jämnare och lättare att försluta. Reducera kokosmjölken tillräckligt för en tjock fyllning. För lös fyllning kan göra degen mjuk och orsaka läckage.

KRISPIGA INDISKA SAMOSOR MED POTATIS OCH ÄRTOR

INGREDIENSER för 20 stycken

- 300 g vita potatisar
- 75 g ärtor
- 1 matsked olivolja
- 1 tesked gurkmeja
- 1 tesked chilipulver
- 1 tesked hackad koriander
- 4 ark filodeg
- 1 matsked neutral olja
- Salt
- Peppar

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Koka potatisen i 20 minuter tills den är mjuk. Häll av och skala. Koka ärtorna i saltat vatten i 5 minuter. Häll av. Mosa potatisen grovt med en gaffel i en skål. Tillsätt olivolja, gurkmeja, chili, koriander, ärtor, salt och peppar och blanda. Skär filodegen i 5 remsor à 5 centimeter. Lägg cirka en tesked fyllning i ena änden. Vik till en triangel och fortsätt tills fyllningen är helt innesluten. Upprepa för alla samosor. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt och placera en samosa i varje form. Tillaga tills gyllene och krispiga. Upprepa. Smaklig måltid!

Tips: Servera som förrätt med sötsur sås och sallad.

BIFFCURRY SAMOSOR

INGREDIENSER för 20 stycken

- 2 vitlöksklyftor
- 1 salladslök
- 1 matsked olivolja
- 300 g köttfärs av nötkött
- 1 tesked Madras curry
- 2 matskedar hackad persilja
- 4 ark filodeg
- 1 matsked neutral olja
- Salt
- Peppar

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skala vitlöken. Hacka salladslök och vitlök. Blanda vitlök, salladslök, olivolja, köttfärs, curry, persilja, salt och peppar till en fyllning. Skär filodegen i 5 remsor à 5 centimeter. Lägg en tesked fyllning i ena änden. Vik till en triangel och fortsätt tills fyllningen är helt innesluten. Upprepa för alla samosor. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt och placera en samosa i varje form. Tillaga tills gyllene och krispiga. Upprepa. Smaklig måltid!

Tips: För mjukare och rikare samosor, välj köttfärs med 15 procent fett.

VEGETARISKA FETA- OCH GRÄSLÖKSSAMOSOR

INGREDIENSER för 20 stycken

- 300 g vita potatisar
- 60 g fetaost
- 0,25 knippe gräslök
- 1 matsked olivolja
- 4 ark filodeg
- 1 matsked neutral olja
- Salt
- Peppar

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Koka potatisen i 20 minuter tills den är mjuk. Häll av och skala. Skär feta i 0,5 centimeter kuber. Hacka gräslök. Mosa potatisen grovt i en skål. Tillsätt olivolja, feta, gräslök, salt och peppar och blanda. Skär filodegen i 5 remsor à 5 centimeter. Lägg en tesked fyllning i ena änden. Vik till en triangel och fortsätt tills fyllningen är helt innesluten. Upprepa för alla samosor. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt och placera en samosa i varje form. Tillaga tills gyllene och krispiga. Upprepa. Smaklig måltid!

Tips: Servera med riven zucchiniisallad och färsk mynta.

no

SAMOSAER MED EPLE OG PEANØTTSMØR

INGREDIENSER til 20 stykker

- 2 Royal Gala epler
- 20 g usaltet smør
- 2 spiseskjeer sukker
- 0,5 teskje malt kanel
- 0,5 teskje malt vanilje
- 80 g peanøttsmør
- 4 ark filodeig
- 1 spiseskje nøytral olje

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skrell eplene og skjær dem i terninger på 0,5 cm. Smelt smøret i en panne og tilsett sukker, epler, kanel og vanilje. Stek i cirka 6 minutter under omrøring. La avkjøles. Når det er avkjølt, tilsett peanøttsmør og bland til fyll. Skjær filodeigen i 5 strimler på 5 cm med kniv og linjal. Legg cirka en teskje fyll i enden av hver strimmel. Brett til en trekant og fortsett til fyllet er lukket inne. Stikk enden inn for å forsegle. Gjenta for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør platene lett og legg en samosa i hver form. Lukk apparatet og stek til gylne og sprø. Ta forsiktig ut og gjenta. Nyt!

Tips: For ekstra nytelse, tilsett noen sjokoladebiter.

SNICKERS-SAMOSAER

INGREDIENSER til 6 stykker

- Deig**
 - 4 ark filodeig
 - 200 g peanøttsmør
 - 100 g salt karamell med smør
 - 1 spiseskje nøytral olje
- Finish**
 - 250 g melkesjokolade
 - 75 g usaltede peanøtter

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær filodeigen i 5 strimler på 5 cm med kniv og linjal. Legg cirka en teskje peanøttsmør i enden av hver strimmel. Lag en liten fordypning og fyll med en halv teskje salt karamell med smør. Brett til en trekant og fortsett til fyllet er helt lukket inne. Stikk enden inn for å forsegle. Gjenta for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør platene lett og legg en samosa i hver form. Lukk apparatet og stek til gylne og sprø. Ta forsiktig ut og gjenta. La avkjøles. Til finish: smelt melkesjokolade i vannbad eller mikrobølgeovn. Hakk peanøtter grovt og bland i sjokoladen. Dypp hver samosa i sjokolade og peanøtter og la stivne. Nyt!

Tips: For best resultat kan peanøttene ristes i ovn på 150 grader i 15 minutter før de hakkes.

CHICKEN TIKKA MASALA BUTTERDEIGTREKANTER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 2 kyllingbryst
- 2 fedd hvitløk
- 1 vårløk
- 1 spiseskje olivenolje
- 15 centiliter kokosmelk
- 1 teskje malt gurkemeie
- 1 teskje garam masala
- 0,5 teskje malt spisskummen
- 1 spiseskje tomatpuré
- 1 lime (saft)
- 1 bit ingefær
- Salt
- Pepper
- 2 ark butterdeig

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skjær kyllingbrystene i terninger på 0,5 centimeter. Skrell hvitløk. Hakk vårløk og hvitløk. Varm olje i panne. Tilsett hvitløk og vårløk og stek i 1 minutt uten bruning. Tilsett kylling og stek i cirka 5 minutter. Tilsett kokosmelk, krydder, tomatpuré, limejuice og ingefær. La småkoke i cirka 5 minutter til det tykner. Fjern ingefæren og krydre med salt og pepper. Avkjøl fyllet. Kjevle ut butterdeig. Marker fire rektangler og skjær til. Forvarm apparatet. Legg en teskje fyll i midten av hver trekant. Dekk og forsegl. Stek til gylne og sprø. Gjenta. Skjær til etter steking. Nyt!

Tips: Skjær kylling i små like terninger. Fyllet blir jevnere og lettere å lukke. Reduser kokosmelken nok til tykt fyll. For flytende fyll kan gjøre deigen myk og føre til lekkasje.

no

SPRØ INDISKE SAMOSAER MED POTET OG ERTER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 300 g hvite poteter
- 75 g erter
- 1 spiseskje olivenolje
- 1 teskje gurkemeie
- 1 teskje chilipulver
- 1 teskje hakket koriander
- 4 ark filodeig
- 1 spiseskje nøytral olje
- Salt
- Pepper

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok potetene i 20 minutter til de er møre. Hell av og skrell. Kok ertene i saltet vann i 5 minutter. Hell av. Mos potetene grovt i en bolle med en gaffel. Tilsett olje, gurkemeie, chili, koriander, erter, salt og pepper og bland. Skjær filodeigen i 5 strimler på 5 centimeter. Legg en teskje fyll i enden av hver strimmel. Brett til en trekant og fortsett til fyllet er lukket inne. Gjenta for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør platene lett og legg en samosa i hver form. Stek til gylne og sprø. Gjenta. Nyt!

Tips: Server som forret med sursøt saus og salat.

BIFF CURRY SAMOSAER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 2 fedd hvitløk
- 1 vårløk
- 1 spiseskje olivenolje
- 300 g kjøttdeig av storfe
- 1 teskje Madras currypulver
- 2 spiseskjeer hakket persille
- 4 ark filodeig
- 1 spiseskje nøytral olje
- Salt
- Pepper

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok hvitløk. Hakk vårløk og hvitløk. Bland hvitløk, vårløk, olivenolje, kjøttdeig, currypulver, persille, salt og pepper til en fylling. Skjær filodeigen i 5 strimler på 5 centimeter. Legg en teskje fyll i enden av hver strimmel. Brett til en trekant og fortsett til fyllet er lukket inne. Gjenta for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør platene lett og legg en samosa i hver form. Stek til gylne og sprø. Gjenta. Nyt!

Tips: For mykere og rikere samosaer, velg kjøttdeig med 15 prosent fett.

VEGETARISKE FETA- OG GRESSLØK SAMOSAER

INGREDIENSER til 20 stykker

- 300 g hvite poteter
- 60 g feta
- 0,25 bunt gressløk
- 1 spiseskje olivenolje
- 4 ark filodeig
- 1 spiseskje nøytral olje
- Salt
- Pepper

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok potetene i 20 minutter til de er møre. Hell av og skrell. Skjær feta i 0,5 centimeter terninger. Hakk gressløk. Mos potetene grovt i en bolle. Tilsett olje, feta, gressløk, salt og pepper og bland. Skjær filodeigen i 5 strimler på 5 centimeter. Legg en teskje fyll i enden av hver strimmel. Brett til en trekant og fortsett til fyllet er lukket inne. Gjenta for alle samosaer. Forvarm apparatet. Smør platene lett og legg en samosa i hver form. Stek til gylne og sprø. Gjenta. Nyt!

Tips: Server med revet squashsalat og fersk mynte.



fi

SAMOSAT OMENALLA JA MAAPÄHKINÄVOILLA

AINESOSAT 20 annosta varten

- 2 Royal Gala omenaa
- 20 g suolatonta voita
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 0,5 teelusikallista kanelia
- 0,5 teelusikallista vaniljaa
- 80 g maapähkinävoita
- 4 filotaikinal levyä
- 1 ruokalusikallinen neutraalia öljyä

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

VAIHEET JA OHJEET: Kuori omenat ja leikkaa ne 0,5 cm kuutioiksi. Sulata voi pannulla ja lisää sokeri, omenat, kaneli ja vanilja. Kypsennä noin 6 minuuttia sekoittaen. Anna jäähtyä. Kun seos on jäähtynyt, lisää maapähkinävoita ja sekoita täytteeksi. Leikkaa filotaikina 5 nauhaksi, kukin 5 cm leveä. Laita noin teelusikallinen täytettä nauhan päähän. Taita kolmioksi ja jatka taittamista, kunnes täyte on suljettu sisään. Sulje työntämällä reuna sisään. Toista kaikille samosoille. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti ja laita yksi samosa jokaiseen muottiin. Sulje laite ja kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista varovasti ja toista. Nauti!

Vinkki: Lisää nautintoa varten lisää muutama suklaapalanen.

SNICKERS-SAMOSAT

AINESOSAT 6 annosta varten

- Taikina**
- 4 filotaikinal levyä
- 200 g maapähkinävoita
- 100 g suolattua voi-karamellia
- 1 ruokalusikallinen neutraalia öljyä
- Viimeistely**
- 250 g maitosuklaata
- 75 g suolattomia maapähkinöitä

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

VAIHEET JA OHJEET: Leikkaa filotaikina 5 cm leveiksi nauhoiksi veitsellä ja viivoittimella. Laita noin teelusikallinen maapähkinävoita nauhan päähän. Tee pieni syvennys ja täytä se puolella teelusikallisella suolattua voi-karamellia. Taita kolmioksi ja jatka taittamista, kunnes täyte on kokonaan suljettu. Sulje työntämällä reuna sisään. Toista kaikille samosoille. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti ja laita yksi samosa jokaiseen muottiin. Sulje laite ja kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista varovasti ja toista. Anna jäähtyä. Viimeistely: sulata maitosuklaa vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Hienonna maapähkinät karkeasti ja sekoita suklaaseen. Kasta jokainen samosa suklaaseen ja maapähkinöihin ja anna jähmettyä. Nauti!

Vinkki: Parhaan tuloksen saamiseksi paahda maapähkinöitä uunissa 150 asteessa 15 minuuttia ennen hienontamista.

CHICKEN TIKKA MASALA VOITAIKINALEVYKOLMIOT

AINESOSAT 20 annosta varten

- 2 kananrintaa
- 2 valkosipulinkynettä
- 1 kevätsipuli
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 15 senttilitraa kookosmaitoa
- 1 teelusikallinen jauhettua kurkumaa
- 1 teelusikallinen garam masalaa
- 0,5 teelusikallista jauhettua juustokuminaa
- 1 ruokalusikallinen tomaattipyyreetä
- 1 lime (mehu)
- 1 pala inkivääriä
- Suola
- Pippuri
- 2 voitaiikinal levyä

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

VAIHEET JA OHJEET: Leikkaa kananrinta 0,5 senttimetrin kuutioiksi. Kuori valkosipuli. Hienonna kevätsipuli ja valkosipuli. Kuumenna öljy pannulla. Lisää sipulit ja valkosipuli ja kuullota 1 minuutti ilman ruskistumista. Lisää kana ja kypsennä noin 5 minuuttia. Lisää kookosmaito, mausteet, tomaattipyyreet, limemehu ja inkivääri. Hauduta noin 5 minuuttia. Poista inkivääri ja mausta. Jäähdytä täyte. Kauli voitaiikina. Merkitse neljä suorakulmiota ja leikkaa. Esilämmitä laite. Laita noin teelusikallinen täytettä keskelle. Peitä ja sulje reunat. Kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Toista. Leikkaa muotoon. Nauti!

Vinkki: Leikkaa kana pieniksi tasakokoisiksi kuutioiksi. Täytteestä tulee tasaisempi ja helpompi sulkea. Keitä kookosmaito tarpeeksi paksuksi täytteeksi. Liian löysä täyte voi pehmentää taikinaa ja aiheuttaa vuotoja.

RAPEAT INTIALAISET SAMOSAT PERUNALLA JA HERNEILLÄ

AINESOSAT 20 annosta varten

- 300 g valkoisia perunoita
- 75 g herneitä
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 1 teelusikallinen kurkumaa
- 1 teelusikallinen chilijauhetta
- 1 teelusikallinen hienonnettua korianteria
- 4 filotaikinal levyä
- 1 ruokalusikallinen neutraalia öljyä
- Suola
- Pippuri

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

VAIHEET JA OHJEET: Keitä perunoita 20 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä. Valuta ja kuori. Keitä herneitä suolatussa vedessä 5 minuuttia. Valuta. Soseuta perunat karkeaksi muusiksi haarukalla. Lisää öljy, kurkuma, chili, korianteri, herneet, suola ja pippuri ja sekoita. Leikkaa filotaikina 5 cm leveiksi nauhoiksi. Laita noin teelusikallinen täytettä nauhan päähän. Taita kolmioksi ja jatka taittamista, kunnes täyte on suljettu. Toista kaikille samosoille. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti ja laita yksi samosa per muotti. Kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Toista. Nauti!

Vinkki: Tarjoile alkupalana makea-hapan kastikkeen ja salaatin kanssa.

NAUDANLIHA CURRY SAMOSAT

AINESOSAT 20 annosta varten

- 2 valkosipulinkynettä
- 1 kevätsipuli
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 300 g jauhelihaa (naudanliha)
- 1 teelusikallinen Madras curry -jauhetta
- 2 ruokalusikallista hienonnettua persiljaa
- 4 filotaikinal levyä
- 1 ruokalusikallinen neutraalia öljyä
- Suola
- Pippuri

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

VAIHEET JA OHJEET: Kuori valkosipuli. Hienonna kevätsipuli ja valkosipuli. Sekoita kulhossa valkosipuli, kevätsipuli, oliiviöljy, jauheliha, curry, persilja, suola ja pippuri täytteeksi. Leikkaa filotaikina 5 cm leveiksi nauhoiksi. Laita noin teelusikallinen täytettä nauhan päähän. Taita kolmioksi ja jatka taittamista, kunnes täyte on suljettu. Toista kaikille samosoille. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti ja laita yksi samosa per muotti. Kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Toista. Nauti!

Vinkki: Pehmeämpiä ja täyteläisempiä samosia varten valitse jauheliha, jossa on 15 prosenttia rasvaa.

KASVIS-FETA JA RUOHOSIPULI SAMOSAT

AINESOSAT 20 annosta varten

- 300 g valkoisia perunoita
- 60 g fetajuustoa
- 0,25 nippu ruohosipulia
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 4 filotaikinal levyä
- 1 ruokalusikallinen neutraalia öljyä
- Suola
- Pippuri

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

VAIHEET JA OHJEET: Keitä perunoita 20 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä. Valuta ja kuori. Leikkaa feta 0,5 senttimetrin kuutioiksi. Hienonna ruohosipuli. Soseuta perunat karkeaksi muusiksi. Lisää öljy, feta, ruohosipuli, suola ja pippuri ja sekoita. Leikkaa filotaikina 5 cm leveiksi nauhoiksi. Laita noin teelusikallinen täytettä nauhan päähän. Taita kolmioksi ja jatka taittamista, kunnes täyte on suljettu. Toista kaikille samosoille. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti ja laita yksi samosa per muotti. Kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Toista. Nauti!

Vinkki: Tarjoile raastetun kesäkurpitsasalaatin ja tuoreen mintun kanssa.

САМОСИ З ЯБЛУКОМ І АРАХІСОВОЮ ПАСТОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ на 20 штук

- 2 яблука Royal Gala
- 20 г несоленого вершкового масла
- 2 столові ложки цукру
- 0,5 чайної ложки меленої кориці
- 0,5 чайної ложки меленої ванілі
- 80 г арахісової пасту
- 4 листи тіста філо
- 1 столова ложка нейтральної олії

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P1 - 6min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Очистіть яблука та наріжте їх кубиками по 0,5 см. Розтопіть масло на сковороді, додайте цукор, яблука, корицю та ваніль. Готуйте приблизно 6 хвилин, помішуючи. Дайте охолонути. Після охолодження додайте арахісову пасту та перемішайте до утворення начинки. Наріжте тісто філо на 5 смужок шириною 5 см за допомогою ножа та лінійки. Покладіть приблизно одну чайну ложку начинки на край кожної смужки. Складіть у трикутник і продовжуйте складати, поки начинка повністю не буде закрита. Закріпіть, заправивши край тіста всередину. Повторіть для всіх самос. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини та покладіть одну самосу в кожну форму. Закрийте прилад і готуйте до золотистого та хрусткого стану. Обережно вийміть і повторіть. Смачного! **Поради:** Для більшого задоволення додайте кілька шматочків шоколаду.

САМОСИ У СТИЛІ СНІКЕРС

ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

- Тісто
- 4 листи тіста філо
- 200 г арахісової пасту
- 100 г солоної карамелі з маслом
- 1 столова ложка нейтральної олії
- Завершення
- 250 г молочного шоколаду
- 75 г несолених арахісів

Snack Collection
6min
Snack Collection Precision
P2 - 5min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Наріжте тісто філо смужками шириною 5 см за допомогою ножа та лінійки. Покладіть приблизно одну чайну ложку арахісової пасту на край кожної смужки. Зробіть невелике заглиблення та додайте половину чайної ложки солоної карамелі з маслом. Складіть у трикутник і продовжуйте складати, поки начинка повністю не закритися. Закріпіть, заправивши край тіста всередину. Повторіть для всіх самос. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини та покладіть одну самосу в кожну форму. Закрийте прилад і готуйте до золотистого та хрусткого стану. Обережно вийміть і повторіть. Дайте охолонути. Для завершення: розтопіть молочний шоколад на водяній бані або в мікрохвильовій печі. Грубо подрібніть арахіс і додайте до шоколаду. Занурте кожну самосу в шоколад і арахіс та дайте застигнути. Смачного! **Поради:** Для найкращого результату підсмажте арахіс у духовці при 150 градусах протягом 15 хвилин перед подрібненням.

ТРИКУТНИКИ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА З КУРКОЮ ТІККА МАСАЛА

ІНГРЕДІЄНТИ на 20 штук

- 2 курячі грудки
- 2 зубчики часнику
- 1 зелена цибуля
- 1 столова ложка оливкової олії
- 15 сантиметрів кокосового молока
- 1 чайна ложка куркуми
- 1 чайна ложка гарам масали
- 0,5 чайної ложки меленого кумину
- 1 столова ложка томатної пасту
- 1 лайм (сік)
- 1 шматок імбиру
- Сіль
- Перець
- 2 листи листового тіста

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Наріжте курку кубиками по 0,5 сантиметра. Очистіть часник. Подрібніть цибулю та часник. Розігрійте оливкову олію на сковороді. Додайте часник і цибулю та обсмажуйте 1 хвилину без підрум'янення. Додайте курку та готуйте близько 5 хвилин. Додайте кокосове молоко, спеції, томатну пасту, сік лайма та імбир. Тушуйте близько 5 хвилин до загустіння. Видаліть імбир і приправте сіллю та перцем. Остудіть начинку. Розкачайте тісто. Розмітьте чотири прямокутники та вирижте. Розігрійте прилад. Покладіть приблизно одну чайну ложку начинки в центр. Накрийте та защипніть краї. Готуйте до золотистого та хрусткого стану. Повторіть. Обріжте після приготування. Смачного! **Поради:** Наріжайте курку дрібними рівними кубиками. Начинка буде одноріднішою і легше закриватиметься. Зменшіть кокосове молоко до густої текстури. Занадто рідка начинка може розм'якшити тісто і викликати протікання.

ХРУСТКІ ІНДІЙСЬКІ САМОСИ З КАРТОПЛЕЮ ТА ГОРОХОМ

ІНГРЕДІЄНТИ на 20 штук

- 300 г білої картоплі
- 75 г гороху
- 1 столова ложка оливкової олії
- 1 чайна ложка куркуми
- 1 чайна ложка порошку чилі
- 1 чайна ложка подрібненого коріандру
- 4 листи тіста філо
- 1 столова ложка нейтральної олії
- Сіль
- Перець

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 6min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Відваріть картоплю 20 хвилин до м'якості. Злийте воду та очистіть. Відваріть горох у підсоленій воді 5 хвилин. Злийте воду. Розімніть картоплю виделкою до грубого пюре. Додайте оливкову олію, куркуму, перець чилі, коріандр, горох, сіль і перець та перемішайте. Наріжте тісто філо смужками шириною 5 сантиметрів. Покладіть приблизно одну чайну ложку начинки на край кожної смужки. Складіть у трикутник і продовжуйте складати, поки начинка не буде закрита. Повторіть для всіх самос. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини та покладіть по одній самосі в кожну форму. Готуйте до золотистого та хрусткого стану. Повторіть. Смачного!

Поради: Подавайте як закуску з кисло-солодким соусом і салатом.

САМОСИ З ЯЛОВИЧИМ КАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ на 20 штук

- 1 цукіні
- 2 зубчики часнику
- 1 зелена цибуля
- 1 столова ложка свіжої м'яти
- 120 г сиру фета
- 2 яйця
- 50 г пшеничного борошна
- Сіль
- Перець

Snack Collection
8min
Snack Collection Precision
P2 - 7min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Очистіть часник. Подрібніть цибулю та часник. У місці змішайте часник, цибулю, оливкову олію, яловичий фарш, порошок карі, петрушку, сіль і перець до отримання начинки. Наріжте тісто філо смужками шириною 5 сантиметрів. Покладіть приблизно одну чайну ложку начинки на край кожної смужки. Складіть у трикутник і продовжуйте складати, поки начинка не буде закрита. Повторіть для всіх самос. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини та покладіть по одній самосі в кожну форму. Готуйте до золотистого та хрусткого стану. Повторіть. Смачного!

Поради: Для більш м'яких і соковитих самос використовуйте яловичий фарш із 15 відсотками жиру.

ВЕГЕТАРІАНСЬКІ САМОСИ З ФЕТОЮ ТА ЦИБУЛЕЮ ШНІТ

ІНГРЕДІЄНТИ на 20 штук

- 300 г білої картоплі
- 60 г сиру фета
- 0,25 пучка зеленої цибулі
- 1 столова ложка оливкової олії
- 4 листи тіста філо
- 1 столова ложка нейтральної олії
- Сіль
- Перець

Snack Collection
10min
Snack Collection Precision
P2 - 9min

КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Відваріть картоплю 20 хвилин до м'якості. Злийте воду та очистіть. Наріжте фету кубиками по 0,5 сантиметра. Подрібніть зелену цибулю. Розімніть картоплю виделкою до грубого пюре. Додайте оливкову олію, фету, цибулю, сіль і перець та перемішайте. Наріжте тісто філо смужками шириною 5 сантиметрів. Покладіть приблизно одну чайну ложку начинки на край кожної смужки. Складіть у трикутник і продовжуйте складати, поки начинка не буде закрита. Повторіть для всіх самос. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини та покладіть по одній самосі в кожну форму. Готуйте до золотистого та хрусткого стану. Повторіть. Смачного!

Поради: Подавайте з салатом із тертого кабачка та свіжою м'ятою.



one appliance
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520018710/01

