

Самоса с пастернаком и перечным соусом

Общее время **135 мин** 20 мин Время подготовки 55 мин Время приготовления 60 мин
Дополнительное время

Пищевая ценность (на порцию):
3 180 кДж / 760 ккал

Жиры: **46 г** Белки: **11 г**
Углеводы: **76 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

180 г	пшеничной муки
1 щепотка	соли
1 щепотка	сахара
35 мл	рапсового масла
70 мл	тёплой воды
300 г	пастернака
15 г	сливочного масла
20 г	лука-шалота
1	зубчик чеснока
1 ч. л.	тёртого имбиря
10 г	жёлтой карри-пасты
25 мл	жирных сливок
85 мл	<u>слабосоленого соевого</u> <u>соуса натурального</u> <u>брожения Kikkoman</u>
10 мл	сока лайма
1 щепотка	молотого тмина
1 щепотка	куркумы
10 г	кинзы, мелко нарезанной
120 г	майонеза
30 г	греческого йогурта
10 мл	лимонного сока
1 ч. л.	дижонской горчицы
1 ч. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>
1 ч. л.	меда
1 ч. л.	крупно молотого чёрного перца

Дополнительно:

Растительное масло для
жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

180 г пшеничной муки - **1 щепотка** соли - **1 щепотка** сахара - **35 мл** рапсового масла - **70 мл** тёплой воды

Смешайте муку с солью и сахаром, затем добавьте масло и растирайте его с мукой, пока смесь не станет похожа на влажный песок. Постепенно добавляйте тёплую воду, вымешивая, пока не получится довольно плотное и эластичное тесто. Месите около 8–10 минут, пока тесто не станет гладким. Заверните в пищевую пленку и оставьте отдыхать не менее чем на 30 минут при комнатной температуре.

Шаг 2

300 г пастернака - **20 г** лука-шалота - **1** зубчик чеснока

Очистите пастернак. Мелко нарежьте лук-шалот и чеснок.

Шаг 3

15 г сливочного масла - **1 ч. л.** тёртого имбиря - **10 г** желтой карри-пасты - **25 мл** жирных сливок - **45 мл** слабосоленого соевого соуса

натурального брожения Kikkoman - **10 мл** сока лайма - **1 щепотка** молотого тмина - **1 щепотка** куркумы - **10 г** кинзы, мелко нарезанной
Запекайте пастернак из шага 2 при температуре 190°C примерно 40 минут, пока он не станет полностью мягким и слегка карамелизированным. Растопите сливочное масло, обжарьте лук-шалот и чеснок из шага 2, натрите имбирь, добавьте пасту карри и готовьте 1 минуту. Добавьте запечённый

пастернак, жирные сливки и слабосоленый соевый соус Kikkoman, затем взбейте до однородной консистенции. Приправьте тмином, куркумой, соком лайма и нарезанной кинзой. Начинка должна быть густой и полностью остыть перед тем, как начинять самосы.

Шаг 4

120 г майонеза - **30 г** греческого йогурта - **10 мл** лимонного сока - **1 ч. л.** дижонской горчицы - **1 ч. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута** - **20 мл слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman** - **1 ч. л.** мёда - **1 ч. л.** крупно молотого чёрного перца
Смешайте майонез с йогуртом, горчицей, мёдом и кунжутным маслом. Добавьте слабосоленый соевый соус Kikkoman, лимонный сок и крупно молотый чёрный перец. Тщательно перемешайте до однородной консистенции, затем поставьте в холодильник минимум на 30 минут, чтобы ингредиенты хорошо перемешались.

Шаг 5

20 мл слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman - Масло для жарки
Разделите тесто на три равные части и раскатайте каждую в тонкий пласт толщиной около 1,5 мм. Разрежьте каждый пласт пополам. Слегка смажьте края каждой половинки тонким слоем слабосоленого соевого соуса Kikkoman, чтобы усилить вкус и помочь скрепить тесто. Сложите каждую половинку в конус, наполните примерно 40 г начинки и плотно закройте края. Обжаривайте самосу в масле при температуре 165–170°C примерно 6–8 минут, начиная с более низкой температуры, чтобы тесто успело подсохнуть и приобрело характерную нежность и хрусткость. После жарки промокните на бумажном полотенце.