KIKKOMAN

Samosy z kurczakiem vindaloo i dipem jogurtowym

Czas ogółem **20 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Farsz:

1,5 kg	piersi z kurczaka
4 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli
800 g	passaty
200 ml	bulionu z kurczaka
1 łyżeczka	nasion kolendry
1 łyżeczka	nasion kminku
1 łyżeczka	nasion czarnej gorczycy
1 łyżeczka	kurkumy w proszku
1 łyżeczka	cynamonu w proszku
1 łyżeczka	kardamonu w proszku
3	szczypty chili w proszku
4 łyżki	czerwonego octu winnego
300 g	białej cebuli
50 g	cukru
100 g	oleju

Dip jogurtowy:

600 ml	jogurtu greckiego
4 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli
1	kawałek imbiru
10 g	czosnku
200 ml	bulionu drobiowego (po ugotowaniu kurczaka)

Ciasto:

500 g	gotowego ciasta filo
200 g	masła klarowanego
6 l	oleju do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Farsz: Cebulę pokrój w piórka i smaż na oleju, aż się zeszkli. Dodaj kolendrę, kminek i gorczycę. Praż przez 15 sekund. Następnie dodaj przyprawy w proszku oraz cukier. Zdeglasuj bulionem drobiowym, passatą, Sosem sojowym Kikkoman o obniżonej zawartości soli oraz octem winnym. Zagotuj. Dodaj kurczaka i gotuj przez 15 minut. Odstaw do ostygnięcia. Wyjmij kurczaka i drobno posiekaj. Jeśli mięso będzie zbyt suche, podlej je bulionem.

Sos jogurtowy: Czosnek i imbir posiekaj. Wymieszaj z jogurtem, bulionem i Sosem sojowym Kikkoman o obniżonej zawartości soli.

Samosy: Rozłóż płat ciasta filo, posmaruj go rozpuszczonym masłem klarowanym i przykryj drugim płatem ciasta. Potnij ciasto wzdłuż węższego boku na paski szerokości 3 palców. Po krótszej stronie każdego paska nałóż porcję farszu i zawijaj naprzemiennie tak, by powstał trójkąt. Smaż samosy, aż się zrumienią.

Sposób podania: Gotowe samosy podawaj z dipem jogurtowym w osobnej miseczce.