

Somosa van wortelcouscous met rode linzen



Ingredienten

- 6 vellen brikdeeg
- 250 g wortel
- 2 dl groentenbouillon
- 50 g rode linzen
- 0.5 sap citroen
- 1 kl citroenschil (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 1 stuk chilipeper
- 0.5 kl saffraandraadjes
- 1 el palmolie
- 2 el olijfolie
- beetje peper en zout
- 1 el ras el hanout
- enkele takjes munt (verse)

Voor de yoghurt dip:

- 1 dl yoghurt (Griekse)
- enkele druppels citroensap
- 1 el olijfolie
- een beetje peper
- 1 mespunt ras el hanout
- een weinig citroenschil (geraspt)
- 8 blaadjes munt
- 3 takjes koriander
- 0 peper en zout

Bereiding

Voor 12 hapjes:

1. Schil de wortelen en snijd ze in grove stukken. Hak de wortelen fijn in een keukenrobot.
2. Verwarm de palmolie en de olijfolie in een pan en voeg de wortel, knoflook, chilipeper en saffraan toe. Laat alles 5 à 10 minuten zachtjes stoven onder deksel tot de wortelen zacht zijn en voeg de linzen en de ras-el-hanout toe. Bevochtig de wortelcouscous met de bouillon en breng alles aan de kook. Laat alles zachtjes sudderen tot zowel de wortel als de linzen gaar zijn en al het vocht is opgenomen. Breng de wortelcouscous op smaak met peper, zout, het citroensap en wat geraspte citroenschil en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Maak intussen de dipsaus. Meng de yoghurt met de olijfolie, citroensap, -schil en de kruiden. Breng op smaak met peper en zout.
4. Snijd de brikvellen in 2 helften en plooit elke helft dubbel. Schik telkens een eetlepel van de couscous op de rechterhoek en plooit de rechterbenedenhoek naar boven toe om een driehoek te vormen, vouw de gevulde zijde telkens naar boven toe tot je een perfecte driehoek bekomt en kleef het laatste stukje vast met wat eiwit of steek het tussen de laagjes zodanig dat het goed vastzit. Herhaal dit tot alle couscous is verwerkt.
5. Bak de samosa's in olijfolie op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn, laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze warm. Serveer ze met de pittige yoghurt dip.