KIKKOMAN

Pastinaku samosas ar piparu dip mērci

Kopējais laiks **135 min.** **20 min.** sagatavošanas laiks **55 min.** gatavošanas laiks **60 min.** atpūtas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
3.180 kJ / 760 kcal

Tauki: **46 g** Olbaltumvielas: **11 g**
Ogļhidrāti: **76 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

180 g	kviešu miltu
1 šķipsniņa	sāls
1 šķipsniņa	cukura
35 ml	rapšu eļļas
70 ml	remdena ūdens
300 g	pastinaku
15 g	sviesta
20 g	šalotes sīpolu
1	ķiploka daiviņa
1 tējk.	rīvēta ingvera
10 g	dzeltenās karija pastas
25 ml	saldā krējuma
85 ml	Kikkoman Sojas mērce ar mazāku sāls saturu
10 ml	laima sulas
1 šķipsniņa	malta kumīna
1 šķipsniņa	kurkumas
10 g	svaiga koriandra, sasmalcināta
120 g	majonēzes
30 g	grieķu jogurta
10 ml	citrona sulas
1 tējk.	Dižonas sinepju
1 tējk.	Kikkoman Sezama eļļa
1 tējk.	medus
1 tējk.	rupji maltu melno piparu
Papildus:	
	Eļļa cepšanai

PAGATAVOŠANA

Solis 1

180 g kviešu miltu - **1 šķipsniņa** sāls - **1 šķipsniņa** cukura - **35 ml** rapšu eļļas - **70 ml** remdena ūdens
Sajauc miltus ar sāli un cukuru, tad pievieno eļļu un ieberzē to miltos, līdz masa atgādina mitras smiltis. Pakāpeniski lej klāt remdenu ūdeni un mīci, līdz iegūsti diezgan stingru un elastīgu mīklu. Mīci aptuveni 8–10 min, līdz tā kļūst gluda. Ietin pārtikas plēvē un atstāj istabas temperatūrā atpūsties vismaz 30 min.

Solis 2

300 g pastinaku - **20 g** šalotes sīpolu - **1** ķiploka daiviņa
Nomizo pastinakus. Smalki sagriez šalotes sīpolu un ķiploku.

Solis 3

15 g sviesta - **1 tējk.** rīvēta ingvera - **10 g** dzeltenās karija pastas - **25 ml** saldā krējuma - **45 ml** Kikkoman Sojas mērce ar mazāku sāls saturu - **10 ml** laima sulas - **1 šķipsniņa** malta kumīna - **1 šķipsniņa** kurkumas - **10 g** svaiga koriandra, sasmalcināta
Cep 2. solī sagatavotos pastinakus 190 °C temperatūrā aptuveni 40 min, līdz tie ir pilnīgi mīksti un viegli karamelizējušies. Izkausē sviestu, apcep 2. solī sagatavoto šalotes sīpolu un ķiploku, pierīvē ingveru, pievieno karija pastu un karsē 1 min. Pievieno ceptos pastinakus, saldo krējumu un Kikkoman Sojas mērci ar mazāku sāls saturu, tad sablendē līdz pilnīgi viendabīgai masai. Pievieno kumīnu, kurkumu, laima sulu un sasmalcinātu koriandru. Pirms samosu pildīšanas pildījumam jābūt biezam un pilnībā atdzisušam.

Solis 4

120 g majonēzes - **30 g** grieķu jogurta - **10 ml** citrona sulas - **1 tējk.** Dižonas sinepju - **1 tējk.** Kikkoman Sezama eļļa - **20 ml** Kikkoman Sojas mērce ar mazāku sāls saturu - **1 tējk.** medus - **1 tējk.** rupji maltu melno piparu

Sajauc majonēzi ar jogurtu, sinepēm, medu un Kikkoman Sezama eļļu. Pievieno Kikkoman Sojas mērci ar mazāku sāls saturu, citrona sulu un rupji maltus melnos piparus. Rūpīgi samaisi viendabīgā mērcē un ievieto ledusskapī vismaz uz 30 min, lai garšas savelkas.

Solis 5

20 ml Kikkoman Sojas mērce ar mazāku sāls saturu - Eļļa cepšanai

Sadali mīklu trīs vienādās daļās un katru izrullē plānā loksnē aptuveni 1,5 mm biezumā. Pārgriez katru loksni uz pusēm. Katras pusītes malas viegli apsmērē ar plānu Kikkoman Sojas mērces ar mazāku sāls saturu kārtiņu, lai bagātinātu garšu un palīdzētu mīklai labāk saķept. Saloki katru pusīti konusā, iepildi aptuveni 40 g pildījuma un stingri saspied malas. Cep samosas eļļā 165–170 °C temperatūrā aptuveni 6–8 min, sākot ar nedaudz zemāku temperatūru, lai mīkla paspētu apžūt un kļūtu raksturīgi trausla un ļoti kraukšķīga. Pēc cepšanas nosusini uz papīra dvieļa.