

# 母のレシピ⑦ サモサ (インド亜大陸のスナック)



## 材料 約20~22個分

### 皮

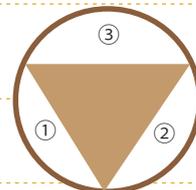
- ✓ 薄力粉 200g
- ✓ 塩 少々
- ✓ バター 50g
- ✓ 冷水 約100cc
- ✓ 強力粉 少々

### 中身

- ✓ 牛ひき肉 (上質なものを) 200g  
\* 宗教上の理由で食べられない場合は羊、鶏肉
- ✓ ゆで卵 2個
- ✓ ジャがいも (中) 2個
- ✓ 玉ねぎ (中1/3)
- ✓ セロリーまたはパセリ
- ✓ 塩、胡椒、カレー粉 (好みで各種インド調味料をいれてもよい)
- ✓ とんがらし (2本、好みで)

## 作り方

- 1 【皮を作る】小麦粉と塩をふるいにかけて、ボールに入れて冷たくしておく。  
その中に1センチ角に切って冷たくしたバターを指先でほぐしながら、まんべんなく混ぜ合わせる。
- 2 1に冷水を振りかけ、始めはお箸数本を使ってまぜながら、後は両手でひとまとめにする。  
打ち粉は強力粉を使う。生地をビニール袋に入れて冷蔵庫に1時間以上冷やしておく。
- 3 強力粉をふったまな板の上に生地をのせ綿棒で長方形にのばす。3, 4回繰り返す。  
2等分して、2本の棒状のものをつくる。20個~22個に切り分ける。
- 4 麺棒を使って直径8センチくらいの円形の皮を作る。冷蔵庫に入れて冷たくする。
- 5 【中身を作る】玉葱、ゆでたじゃが芋、ゆで卵すべて5ミリ角に切る。
- 6 牛ひきをいため、玉葱を加え軽く塩胡椒をする。
- 7 6にじゃがいも、ゆで卵、とんがらし好みでパセリ、セロリー、カレー粉を入れて味を整える。
- 8 【仕上げ】皮の中に中身を入れ、右の図のように三角に包む。
- 9 卵白またはミルクでしっかりと閉じて、中温の油でゆっくり揚げる。



**ポイント** 揚げたてのアツアツにケチャップをつけて食べる。



## ★おまけ★ ミルクティーの入れ方（インド、パキスタン式）



### 材料

|       |           |
|-------|-----------|
| ✓ 湯   | 160cc     |
| ✓ 茶葉  | 小さじ1（山盛り） |
| ✓ ミルク | 120cc     |

### 作り方

- 1 手鍋にお湯を入れて沸騰させる。
- 2 茶葉を小さじ山盛り一杯入れる。
- 3 紅茶のエキスが充分出るまで強火で煮込む。
- 4 約一分後、ミルク 120cc を加え、更に静かに煮込む。
- 5 沸騰直前に火をとめ、茶漉しを使ってカップに入れる。
- 6 好みで砂糖、シナモン、カルダモンを入れる。

