

餃子の皮でつくるサモサ



材料 4~6人分

カリフォルニアプルーン	50g	カレー粉	大さじ1
レッドキドニービーンズ(ドライ)	100g	クミンシード	小さじ1
じゃがいも	2個	なたね油	大さじ1
たまねぎ	1/2個	こしょう	適量
にんにく	1片	塩	適量
しょうが	1/2片	ぎょうざの皮	20枚

インドの定番スナック「サモサ」は、餃子の皮を使うと簡単に作れます。スパイスの風味の中に、カリフォルニアプルーンのほのかな甘さとじゃがいも、玉ねぎがコク深い味わいに。揚げたてのサモサを片手に、ビールがすすみます。

作り方はコチラ

