

# Porre samosa

Tilberedningstid  
**45 min**

Antal samosa  
**7 samosaer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 1 porre

Fyld til samosa

- ¼ Spidskål
- ¼ rød spidskål
- 2 håndfulde spinat
- 2 store gulerødder
- 2 dl linser
- 3 fed hvidløg
- 1 frisk chili
- 2 forårsløg
- 2 spsk. soja
- 1 spsk. sesamolie
- Saften fra 1 lime



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
[annasfavoritter](#)

## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200°C varm luft

Skær bunden af porre af

Stik en kniv halvvejs ned i porren og lav en snit på tværs gennem porren

Fold blad for blad af porren til du har ca. 7 eller så mange som porren tillader før bladene, bliver for stive.

Skyld bladene og skær den øverste del af så du har et rektangulært stykke porre

Kog bladene i en gryde i nogle minutter til de er bløde og medgørlige

### Fyld

Sæt linser til at koge i omkring 20 min.

Steg først hvidløg, chili og forårsløg i soja og sesamolie på en pande

Tilsæt herefter grøntsagerne lidt efter lidt.

Når grøntsagerne er blevet helt bløde, tilsættes linser og limesaft

Sæt en lille klump af fyldes i enden af et stykke porre og fold hjørnet diagonalt, så der dannes en trekant omkring fyldet, fortsæt sådan til hele porren er pakket omkring fyldet.

Pensel med olie og bag dem i ovnen i 15-20 min. til porrerne får en gylden overflade

Server med chilimayo eller aioli