Apple Pie Samosas



Ingredienser

4 ark med filodeig (se tips)
50 g smør

Eplefyll:
2 store epler
50 g sukker
0,25 ts kardemomme
0,25 ts ingefær
0,25 ts kanel
0,25 ts nellik
2 ss vann
50 g lyse rosiner (sultana)

Fremgangsmåte

Start med å lage eplefyllet:
Skrell og rens eplene. Del dem i små biter og ha i en kjele med sukker, krydder, lyse rosiner og 2 ss vann. Kok opp under lokk og la det stå og småkoke i 6 min, eller til eplene er myke. Avkjøl.

Smelt smøret og hent frem en bakepensel. Legg bakepapir på en stekeplate.

Ha filoarkene oppå hverandre og legg dem mot deg som et rektangel. Del dem så i 3 lengder på langsiden. Pensle over med smeltet smør. Plasser en stor spiseskje med eplefyll øverst på hver av de 3 lengdene. Brett så en lengde av gangen. Dette gjør du ved å først ta tak i det øvre hjøret på deiglengden og brett deigen over eplefyllet slik at du får en trekantspiss. Brett så trekanten nedover og så til siden, og

fortsett slik til du har brettet deg helt ned. Legg trekanten på stekeplaten og gjenta med de to andre.

Deretter pensler du filoarket som ligger under med smør, legger på 3 spiseskjeer med eplefyll på hver deiglengde og bretter trekanter på samme måte.

Gjenta med de to siste filoarkene. Du ender opp med 12 epletrekanter på stekeplaten. Pensle over alle til slutt med litt smeltet smør. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min, til de er sprø og gyldne på overflaten.

Tips

Filodeig er tynne plater med deig som kjøpes ferdiglaget som ferskvare. Jeg lærte meg å bruke filodeig da jeg begynte å bake "Baklava" (se mange oppskrifter på detsoteliv.no). Filodeig kan foreløpig være litt vanskelig å få tak i, men det er bare å høre i de velassorterte matvarebutikkene. Jeg har kjøpt dette produktet hos Meny i Oslo og vet at også Centra fører produktet. 1 pakke veier 250 g og inneholder ca 10 plater med filodeig (merke SaraLee). Deig som blir til overs kan du oppbevare i kjøleskapet, godt innpakket i plast.

"Apple pie samosas" smaker best varme og nystekte!

- -

INNERMOST ONE

"He it is, the innermost one,
who awakens my being with
his deep hidden touches.

He it is who puts his enchantment upon these eyes and joyfully plays on the chords of my heart
in varied cadence of pleasure and pain.

He it is who weaves the web of this maya
in evanescent hues of
gold and silver, blue and green,
and lets peep out through the folds his feet,
at whose touch I forget myself.

Days come and ages pass,
and it is ever he who moves my heart
in many a name,
in many a guise, in many a rapture
of joy and of sorrow."

(Rabindranath Tagore (1861-1941), en av Indias mest berømte diktere som fikk Nobelprisen i 1913.)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/apple-pie-samosas