

Samoussas / gehakt

Ingrediënten

- 1,5 kilo rundergehakt
- 5 uien
- 1 tot 2 bossen koriander
- bieslook
- thijm
- 4 eetlepels curcuma
- pepers of tabasco
- veel zout
- 60 vellen filodeeg

Werkwijze

1. Braad het vlees aan in de pan. Voeg de fijngesneden ui en de kruiden toe. Zorg dat de massa goed droog is. Laat de massa afkoelen.
2. Vouw met de vellen ongeveer 90 samoussas. Vries ze in (pakketjes van 10 - 20) of laat ze in de oven op 180 graden celsius gaar worden