

Samoussas van **Sardines met kurkuma** en **Batak bessen**



4 mensen

23 min voorbereiding

13 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 115g la belle-iloise Sardines met Batakessen en kurkuma
100g wortel
100g courgette
8 vellen baksteendeeg
Een paar slabladeren

De fasen

- 1- Open de blikjes sardines en pers het sap eruit om de groenten te koken
- 2- Schil de wortel
- 3- Snijd alle groenten in fijne julienne reepjes en kook ze, afgedekt, 3 minuten in het sardinesap
- 4- Giet af en meng de groenten met de fijngekookte sardines
- 5- Snijd elk vel baksteendeeg doormidden en vouw het in de lengte dubbel
- 6- Leg een eetlepel van het mengsel op één rand van het vel en vouw tot een driehoek
- 7- Leg de samoussas op een bakplaat en bak ze 10 minuten op 200°C
- 8- Serveer warm met slablaadjes en dipsaus