

SUJATHAS VÅRRULLER MED POTETER

2 - 3 poteter i terninger

1 løk, finhakket

noen fedd finhakket hvitløk

1 ts garam masala

1 ts chilipulver

½ ts kummin

½ ts sennepsfrø

½ ts gurkemeie

salt og pepper

½ boks med hakkede tomater

korianderblader

olje til steking

vårrullpapir

Slik gjør du:

Kutt potetene i terninger og kok dem møre i lettsaltet vann. Stek løken i en panne. Tilsett krydder, tomater + (1 -)2 dl vann og potetene - la det småkoke. Til slutt tilsetter du korianderbladene. Legg en liten porsjon med potetblandingen på vårrullpapiret og pakk inn. Pensle vårrullene med olje, og stek i ovn i ca 10 min på 200 grader, eller til de er gyldne

Bon appetit!