

Oppskrift

Next up Singapore - Curry Puffs



Curry puffs, også kjent som epok-epok er favorittsnacksen til mange i Singapore. Dette er små, friterte paier fylt med curry, egg, kylling og poteter. De blir ofte servert på «pasar malam», som bokstavelig talt betyr «nattmarked» (markeder, gjerne i nabolagene, som holder åpent på kveldstid), bakerier og shoppingsentere. Denne snacksen finnes både masseprodusert, men også som håndlagede varianter. Deigen rundt kan beskrives som tykk og flaket «english-style», mens fyllet ofte er inspirert

av indisk eller kinesisk mat. Det lages også en rekke andre varianter med søtt eller salt fyll.

1

Fyll

Ha 1 ss olje i en stor stekepanne på middels varme. Stek kyllingen, hakk opp underveis, til nesten gjennomstekt. Tilsett løk, poteter, curry, gurkemeie, salt og laurbær.

2

Deig

Bland mel og salt i en stor bolle. Lag en fordypning i midten. Varm en kjele med olje på høy varme. Stikk en trepinne i, hvis det bobler rundt den, er oljen varm nok. Hell den forsiktig i fordypningen, la den boble fra seg i ca. 1 minutt. Bland mel og olje sammen og tilsett vann. Kna med hendene, til en veldig oljet deig.

Ha deigen på en melet benkeplate og rull til en pølse og del i 26 biter. Kjevle ut rundinger, ca. 8-10 cm i diameter. Fyll med 1 ss og fold over. Klem enden godt sammen, og brett litt med tommelen.

Varm opp olje til frityr og sjekk med trepinne om oljen er så varm at det bobler rundt pinnen. Bruk hullsleiv og friter 5-6 puffs om gangen, legg på kjøkkenpapir og avkjøl.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Ingredienser

Fyll

Vegetabilsk olje	1 ss
Prior Kjøttdeig av kylling	200 g
Poteter, ternet	400 g
Løk, hakket	0,5 stk
Curry	4 ts
Gurkemeie	1 ts
Salt	0,5 ts
Laurbærblad	2 stk
Vegetabilsk olje til fritering	7 dl

Deig

Hvetemel	0,5 kg
Salt	1 ts
Vann, romtemperert	2,5 dl
Vegetabilsk olje, varm	1 dl