



Indonesische loempia - Martabak

8 STUKS

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 3 eieren
- 200 g rundergehakt
- ½ prei
- ½ bosje bieslook
- 10 g gember
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl kerriepoeder
- ½ tl korianderpoeder
- knoflook
- peper
- zout
- 8 loempiavellen (uit de vriezer)
- 4 Spaanse pepers
- 1 tomaat
- ½ tl trassi
- 1 tl fenegriekzaad
- ½ el azijn
- 1 ui
- 1 el suiker
- olie

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Hak 1 teen knoflook en de gember fijn en bak dit zachtjes met wat olie in een wok.
2. Voeg het gehakt erbij en de korianderpoeder, komijnpoeder, de kerriepoeder en peper en zout naar smaak.
3. Bak vervolgens het gehakt gaar en laat het goed afkoelen.
4. Snij de prei en de bieslook zo fijn mogelijk.
5. Klop de eieren los en roer de prei en bieslook door de opgeklopte eieren.
6. Als het gehakt afgekoeld is roer je dit door het eimengsel heen.
7. Laat de loempia vellen ontdooien (als ze ontdooid zijn plaats je deze om een vochtige doek anders drogen ze snel uit waardoor ze eerder breken)
8. Plaats 1 loempiavel op je snijplank als een ruit en leg in het midden 1 lepel van het gehaktmengsel.
9. Dan vouw je het zoals je een envelop dicht maakt.
10. De puntjes maak je een klein beetje nat met wat water zodat het goed vast plakt.
11. Frituur deze envelopjes goudbruin in olie van 160 graden.
12. Laat ze uitlekken op een bord met wat keukenpapier.
13. Nu gaan we aan de slag met de zoete sambal.
14. Snij hiervoor de Spaanse pepers in plakjes met zaadlijst, snipper de uien en hak de knoflook fijn.
15. Verhit een koekenpan met een flinke scheut olie en bak hierin eerst de fenegriekzaadjes.
16. Daarna voeg je de pepers, 2 tenen knoflook, 1 ui en de trassi erbij.
17. Roer dit goed door elkaar en laat het ongeveer 2 minuten bakken op middelhoog vuur.
18. Snij ondertussen de tomaten in kleine blokjes en voeg dit aan het mengsel toe samen met de suiker en azijn en laat het nu nog 3 minuten bakken.
19. Als laatste doe je er een snufje zout bij.
20. Laat het vervolgens afkoelen en mix het daarna fijn in een blender of keukenmachine.

BRON: binnenstebuiten.nl

