



Loempia met zalm

4 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 8 vellen diepvries filodeeg
- 🍳 2 el sesamzaad
- 🍳 1 el oestersaus
- 🍳 1 el Japanse sojasaus
- 🍳 1 cm verse gember
- 🍳 3 winterpenen
- 🍳 4 el traditionele olijfolie
- 🍳 1 zakje bosui
- 🍳 1 rode ui
- 🍳 125 g taugé
- 🍳 400 g verse zalmfilets
- 🍳 8 g verse koriander
- 🍳 1 middelgroot ei

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan zonder olie of boter in 3 minuten goudbruin.
3. Doe in een kommetje en voeg de oester- en sojasaus toe.
4. Schil en rasp de gember, voeg toe aan het sesamzaad en meng.
5. Snijd de wortelen in dunne plakjes.
6. Verhit 2 el olie in een wok en roerbak de wortel, bosui, ui en taugé 3 minuten.
7. Voeg na 1 minuut de saus toe.
8. Snijd de zalm in 4 gelijke stukken.
9. Verhit 2 el olie en bak de zalm 2 minuten.
10. Keer halverwege.
11. Neem uit de pan en laat afkoelen tot lauw op keukenpapier.
12. Leg 4 vellen filodeeg op het werkblad, bestrijk met de rest van de olie en bedek met een tweede laag vellen.
13. Leg de zalm diagonaal op het filodeeg en verdeel de groenten erover.
14. Bestrooi met koriander.
15. Klap het filodeeg aan 2 kanten over de zalm en groenten en rol verder op.
16. Bestrijk de loempia's met het ei en bak in de oven in ca. 15 minuten goudbruin.

BRON: ah.nl

