



Loempia's met sint-jakobsschelpen

10 STUKS

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  4 el oestersaus
-  1 el droge sherry
-  3 cm verse gember
-  2 el sojasaus
-  1 el citroensap
-  ¼ rode peper
-  500 ml zonnebloemolie
-  1 zak sint-jakobsschelpen
-  2 tenen knoflook
-  ½ winterpeen
-  100 g Chinese kool
-  1 zakje bosuitjes
-  1 el maïzena
-  1 pak filodeeg

MATERIAAL: wok, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Roer een dipsaus van de oestersaus, de sherry, een derde van de gember, 1 el sojasaus, 1 el water, het citroensap en de peper.
2. Verhit een wok en laat deze goed heet worden.
3. Voeg 3 el olie toe en roerbak de stukjes sint-jakobsschelp, de knoflook, de rest van de gember en peen 30 seconden.
4. Voeg de kool en de bosui toe en bak nog 1 minuut.
5. Roer om met de rest van de sojasaus, schep uit de wok en laat afkoelen.
6. Roer de maïzena glad met 2 el water.
7. Leg 1 vel filodeeg met een punt naar beneden.
8. Bestrijk de randen met de maïzena-pasta.
9. Schep 2 el vulling op de onderste hoek.
10. Rol een stukje op, vouw de zijanten naar binnen en rol de loempia naar boven dicht.
11. Plak vast met de maïzena.
12. Herhaal dit met het overige deeg.
13. Verhit de rest van de olie in de wok, totdat hij bijna begint te roken.
14. Frituur 2 à 3 loempia's per keer 3 minuten, keer halverwege.
15. Laat uitlekken op keukenpapier.
16. Serveer met de dipsaus.

BRON: ah.nl

