



Loempiataart

1 TAART

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 10 plakken filodeeg (ontdooit)
- 🍴 100 g glasnoedels
- 🍴 1 tl gember (vers, geraspt)
- 🍴 100 g wortel (julienne/geraspt)
- 🍴 400 g kipgehakt
- 🍴 ½ blokje kippenbouillon
- 🍴 100 g prei (in dunne ringen)
- 🍴 400 g Chinese kool (in dunne repen)
- 🍴 2 el ketjap manis
- 🍴 1 el oestersaus
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 1 el chilisaus
- 🍴 100 g taugé
- 🍴 2 eieren
- 🍴 sesamzaadjes
- 🍴 olie, peper en zout

MATERIAAL: springvorm Ø 24 cm

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 175°C boven- en onderwarmte.
2. Week de glasnoedels enkele minuten in warm water, laat ze daarna uitlekken en snij ze in grove stukken.
3. Doe een beetje olie in de wok, fruit de gember aan, voeg de wortel toe en bak dit even kort tot de wortel iets zachter begint te worden.
4. Voeg dan het kipgehakt toe samen met het halve bouillonblokje en naar smaak zout en peper.
5. Zodra het gehakt gaar is voeg je de prei en de Chinese kool toe, even mee bakken en breng op smaak met de ketjap, oestersaus, sojasaus en chilisaus, naar wens nog een beetje peper.
6. Voeg daarna de glasnoedels en de taugé als laatste toe.
7. De taugé mag een beetje knapperig blijven.
8. Vet de springvorm in en verdeel de vellen filodeeg over de vorm.
9. Smeer tussen elk vel met een keukenkwastje een beetje olie.
10. Laat de vellen iets over de vorm hangen.
11. Kluts de eieren in een kom en breng op smaak met peper en zout.
12. Verdeel de loempiavulling in de vormen giet daar de eitjes overheen.
13. Vouw de overhangende loempiavellen terug en smeer ze in met een beetje olie.
14. Bestrooi optioneel met sesamzaadjes.
15. Bak de loempiataart nu in ca 30-40 minuten in de oven tot hij gaar en mooi lichtbruin is.
16. Serveer eventueel met een frisse (komkommer) salade.

BRON: eefkooktzo.nl

