



Loempia's met shiitake en asperge

10 STUKS

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 pak filodeeg (diepvries)
-  2 teentjes knoflook
-  200 g shiitakes
-  100 g groene aspergetips
-  2 mini zoete paprika's
-  200 ml olijf frituurolie
-  2 el pijnboompitten
-  zout en peper

MATERIAAL: frituurpan of wok

ZO MAAK JE HET

1. Het filodeeg in ca. 30 minuten laten ontdooien.
2. Knoflook pellen en snipperen.
3. Shiitakes schoonvegen en in stukken snijden.
4. Dun plakje van onderkant aspergepuntjes snijden.
5. Aspergepunten doormidden snijden.
6. De mini paprika's schoonmaken, in lengte in repen snijden.
7. In wok 1 eetlepel olie verhitten. Knoflook, shiitakes, paprika en asperges ca. 3 minuten roerbakken.
8. Pijnboompitten door groente mengsel scheppen, op smaak brengen met zout en peper en op bord laten afkoelen.
9. Ontdooide velletjes filodeeg voorzichtig uitvouwen.
10. Aan zijkant van velletjes filodeeg telkens 1/10 deel van groentemengsel scheppen.
11. Deeg 1 keer omvouwen, zijkanten met water bestrijken, naar binnen vouwen.
12. Rest van deeg oprollen, uiteinde van deeg in puntje vouwen en met wat water vastplakken.
13. Frituurolie in wok tot zeer heet verhitten en hierin loempia's in 2 gedeelten in ca. 3 minuten rondom goudbruin bakken.
14. Loempia's op keukenpapier laten uitlekken.

TIP: Serveren met groene pesto of zoete chilisaus.

BRON: ah.nl

