



Loempia met eend

Een loempia bestaat uit een langwerpige dun vel deeg, meestal van filodeeg, die zelf gegeten kan worden, met daarin groenten, zoals kool, taugé, bamboescheuten, garnalen, vlees, omelet-reepjes en kruiden. Het deeg wordt als een envelop dichtgevouwen en in olie gebakken.

12 stuks

⌚ 30 + 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 ontbeende eend uit de oven* of een eendenborst uit de pan
- 🍴 12 loempiavellen, uit de vriezer
- 🍴 1 komkommer
- 🍴 3 bos/lente-uitjes
- 🍴 50 g taugé
- 🍴 1 Spaanse peper
- 🍴 frituurolie

Materiaal: wok

Zo maak je het:

1. Snij de komkommer, lente-uitjes en de Spaanse peper in dunne repen.
2. Probeer ze allemaal even groot te houden.
3. Daarna snijd je de eend in dezelfde dunne plakjes en laat de knapperige huid zitten.
4. Verwarm de frituurolie in de wok, tot zo'n 150°C.
5. Ondertussen zijn de loempiavellen ontdooit.
6. Loempia deeg is super dun.
7. Trek een vel voorzichtig los en leg het met de punt naar beneden.
8. Leg iets onder het midden de vulling: komkommer, uitjes, taugé, Spaanse peper en de eend reepjes.
9. Rol de onderste punt van het loempiavel eromheen en probeer dat wat stevig te doen, zodat de inhoud netjes verpakt zit.
10. Dan vouw je de punt van links erover.
11. Dan de rechterkant en doorrollen tot het eind.
12. Smeer het puntje in met wat water en plak de loempia dicht.**
13. Ondertussen is mijn olie warm.
14. Bak ze niet te heet want dan gaan de velletjes zo bubbelen.
15. De loempia drijft.
16. Draai 'm halverwege even om, zodat 'ie rondom mooi kleurt.

* Eend is in Nederland niet perse makkelijk te krijgen. Daarom bestel ik het bij mijn poelier, of nog beter (en ik vind dit echt een ontdekking) haal het uit de vriezer bij de toko. De ontbeende eend, is al voorgekruid en voorgekookt uit de vriezer. Ontdooi de stukken vlees en bakt het een half uur in de oven knapperig op. Het vlees blijft smeuïg en is prachtig gaar.

Of gebruik eendenborst voor deze loempia's. Die zijn gaar en knapperig in 7 minuten. Begin met de huidkant want die is lekker vet. Keer na 3,5 minuut. Zorg ervoor dat de binnenkant niet te rood is, anders wordt het moeilijk om de loempia in tweeën te happen.

** De loempia's die je niet meteen frituurt, kunnen ingevroren worden. Plaats ze onafhankelijk van elkaar op een bord of plaat, na het invriezen kun je ze samenvoegen in een Ziplock zak.

TIP: -

BRON: ah.nl



Selamat makan