



Loempia met gekonfijte 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.

32 stuks

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 32 loempiavellen, diepvries
- 🍴 2 l arachideolie
- 🍴 1 ¼ kg gekonfijte eendenbout in blik
- 🍴 1 el vijfkruidenpoeder
- 🍴 120 g pittige kiemgroente
- 🍴 200 g shiitakes
- 🍴 6 salade-uitjes
- 🍴 6 el gezouten pinda's

Materiaal: frituurpan

Zo maak je het:

1. Laat de loempiavellen ontdooien.
2. Verhit de olie in de frituurpan of ruime pan tot 180 °C.
3. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
4. Doe ondertussen de eend in een pan en verwarm 10 minuten op laag vuur.
5. Neem van het vuur en trek met 2 vorken het vlees uit elkaar en van het bot.
6. Meng het vlees met de specerijen.
7. Snijd ondertussen de shiitake in reepjes en de salade-ui in de lengte in 4 gelijke stukken.
8. Snijd deze stukken in de lengte in reepjes.
9. Hak de pinda's fijn.
10. Leg een loempiavel op het werkblad met een punt naar je toe.
11. Leg 1 el vlees iets onder het midden van het vel.
12. Leg er wat shiitake, salade-ui, pinda's en kiemgroente op.
13. Vouw de punt over de vulling.
14. Rol de loempia op tot de helft van het vel.
15. Klap de 2 punten aan de zijken naar binnen.
16. Bestrijk de bovenste punt van het loempiavel met wat water en rol de loempia zo strak mogelijk op.
17. Maak zo nog 31 loempia's.*
18. Frituur 4 loempia's per keer in 6 minuten goudbruin en krokant.
19. Keer regelmatig.
20. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
21. Herhaal met de rest en serveer de loempia's met (zelfgemaakte) chilisaus.

* 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: Zijn 32 loempia's te veel? Of heb je geen ruimte in je vriezer? Dan kun je de hoeveelheden ook halveren. Gebruik de 2 overgebleven gekonfijte eendenbouts in een pittige tomatensaus met tagliatelle en groene asperges.

BRON: ah.nl



Selamat makan