



Loempia met shiitake en asperges

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, omeletreepjes en kruiden. Het deeg wordt als een envelop dichtgevouwen en in olie gebakken.

10 stuks

⌚ 30 +30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 pak filodeeg
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 200 g shiitakes
- 🍴 100 g groene aspergetips
- 🍴 2 rode mini-paprika's
- 🍴 200 ml frituurolie
- 🍴 2 el pijnboompitten
- 🍴 zout en peper
- 🍴 zoete chilisaus

Materiaal: wok

Zo maak je het:

1. De 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 rode mini-paprika's schoonmaken en in lengte in repen snijden.
7. In wok 1 el olie verhitten.
8. Knoflook, shiitakes, sweetbites en asperges ca. 3 minuten roerbakken.
9. Pijnboompitten door groente mengsel scheppen, op smaak brengen met zout en peper en op bord laten afkoelen.
10. Ontdooide velletjes filodeeg voorzichtig uitvouwen.
11. Aan zijkant van velletjes filodeeg telkens 1/10 deel van groentemengsel scheppen.
12. Deeg 1 keer omvouwen, zijkanten met water bestrijken, naar binnen vouwen.
13. Rest van deeg oprollen, uiteinde van deeg in puntje vouwen en met wat water vastplakken.
14. Frituurolie in wok tot zeer heet verhitten en hierin loempia's in 2 gedeelten in ca. 3 minuten rondom goudbruin bakken.
15. Loempia's op keukenpapier laten uitlekken.
16. Serveren met zoete 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.

BRON: ah.nl



Selamat makan