



Loempia met shiitake en tahoe

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.

8 stuks

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 ½ blok tahoe
- 🍴 3 el rijstmeel
- 🍴 3 el water
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 1 tl ketoembar (gemalen korianderzaad)
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 6-8 gedroogde shiitake paddenstoelen
- 🍴 2 el ketjap asin
- 🍴 handje sla, in reepjes
- 🍴 ½ prei
- 🍴 ½ komkommer
- 🍴 8 loempiavellen, uit de vriezer
- 🍴 frituurolie

Materiaal: wok, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Wel de shiitake minimaal 30 minuten in lauwwarm water met 2 el zoute ketjap.
2. Snij de prei en komkommer in dunne repen.
3. Snij de shiitake in dunne plakjes en bak in de pan met snufje zout en 1 el olie, ongeveer 5 minuten.
4. Snij de tahoe in repen van 2 cm.
5. Meng rijstmeel met water, zout en ketoembar en knijp daarin de tenen knoflook boven uit.
6. Roer tot glad beslag.
7. Schep de tahoe door het beslag en frituur in een klein pannetje met een goede laag olie ,ze moeten onder kunnen te staan, tot goudbruin.
8. Laat uitlekken op keukenpapier.
9. Trek voorzichtig een loempiavel los, bedek ze tegen uitdrogen met een licht vochtige theedoek, en leg met punt naar beneden neer.
10. Verhit olie in de wok, rond 170°C.
11. Plaats net onder het midden, een beetje sla, de fijn gesneden prei, komkommer en shiitake (wees gul met de shiitake).
12. Rol de onderste punt om de vulling en rol een slag naar boven.
13. Sla de rechterkant en linkerkant over de vulling en plak met wat water vast.
14. Rol helemaal dicht en plak ook bovenste punt met water vast.*
15. Frituur de loempia's in de wok tot goudbruin van kleur.

* 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: Serveer er zoete ketjap manis bij, of een pindasaus of zoet-zure chilisaus. Ook zelfgemaakte hoisinsaus is overheerlijk.

BRON: ah.nl



Selamat makan