



Loempia met winterpeen en bosui

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

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g winterpeen
- 🍴 ¼ spitskool
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 1 zakje bosui
- 🍴 50 g peultjes
- 🍴 3 el Japanse sojasaus
- 🍴 2 tl sesamolie
- 🍴 1 el koriander
- 🍴 2 el gezouten cashewnoten
- 🍴 12 loempiavellen
- 🍴 1 l arachideolie
- 🍴 4 tl sambalsaus

Materiaal: wok

Zo maak je het:

1. Snijd de winterpeen in dunne reepjes (julienne) en de spitskool in dunne reepjes.
2. Snijd het steeltje van de rode peper.
3. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten.
4. Snijd het vruchtvlees in dunne reepjes.
5. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de peultjes in de lengte in reepjes.
6. Doe alle groenten en de rode peper in een vergiet.
7. Breng 2 liter water aan de kook en schenk over de groenten en peper in het vergiet.
8. Laat uitlekken en doe in een kom.
9. Meng de sojasaus, sesamolie, koriander en cashewnoten erdoor.
10. Leg een loempiavel op het werkblad met een punt naar je toe.
11. Leg 3 el groentemengsel iets onder het midden.
12. Vouw de punt erover en rol de loempia op tot de helft van het vel.
13. Klap de 2 punten aan de zijanten naar binnen.
14. Bestrijk het puntje met wat water en rol de loempia verder zo strak mogelijk op.
15. Maak zo nog 11 loempia's.*
16. Verhit de arachideolie in een wok tot 180 °C.
17. U kunt dit controleren met een keukenthermometer of door er een stukje brood in te doen.
18. Begint dat meteen te bruisen, dan is het vet heet.
19. Bak de loempia's met 4 stuks tegelijk in 3 minuten per portie goudbruin en knapperig.
20. Serveer met de sambalsaus.

* 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