



Loempiaatjes met geitenkaas

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

⌚ 80 + 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 pak filodeeg, diepvries
- 🍴 4 verse vijgen
- 🍴 ¼ zakje verse koriander
- 🍴 1 zakje verse knoflookbieslook
- 🍴 1 limoen
- 🍴 ½ tl sambal badjak
- 🍴 zout
- 🍴 200 g licht beleggen Hollandse geitenkaas
- 🍴 ¾ bakje alfalfa
- 🍴 4 el roerbakolie
- 🍴 1 komkommer

Materiaal: bakplaat met bakpapier

Zo maak je het:

1. ± 2 uur van tevoren filodeeg laten ontdooien volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Vijgen wassen en in kleine stukjes snijden.
3. Koriander fijnhakken.
4. Bieslook heel fijn knippen.
5. Limoen goed schoonboenen onder koud stromend water en schil boven kom dun eraf raspen.
6. Limoen uitpersen.
7. Limoensap, koriander, sambal, stukjes vijs en ½ deel van bieslook door limoenschil scheppen.
8. Op smaak brengen met zout en versgemalen zwarte peper.
9. Vijgen-mojo ca. 60 minuten laten staan.
10. Bakplaat bekleden met bakpapier.
11. Geitenkaas in repen van ca. 5 cm lang en 2 cm dik snijden.
12. Vellen filodeeg uitspreiden en halveren.
13. Alfalfa en rest van bieslook in midden van stukken deeg leggen.
14. Repen kaas erop leggen.
15. Zijkanten over kaas vouwen, deeg rond kaas wikkelen.*
16. Loempiaatjes rondom bestrijken met roerbakolie en op bakplaat leggen.
17. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.
18. Loempiaatjes in midden van oven in ca. 15 minuten knapperig bruin bakken.
19. Intussen komkommer schillen en met dunschiller in lange repen schaven.
20. Repen droogdeppen met keukenpapier en losjes dubbelgevouwen op vier borden leggen.
21. Loempiaatjes erop leggen en vijgen-mojo ernaast scheppen.

* De loempia's die je niet meteen bakt/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