



Loempia met coquilles

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

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 4 el oestersaus
- 1 el droge sherry
- 3 cm verse gember
- 2 el sojasaus
- 1 el citroensap
- ¼ rode peper
- 500 ml zonnebloemolie
- 1 zak coquilles (sint-jakobsschelpen)
- 2 tenen knoflook
- ½ winterpeen
- 100 g Chinese kool
- 1 zakje bosuitjes
- 1 el maizena
- 10 vellen filodeeg

Materiaal: wok

Zo maak je het:

1. Roer een dipsaus van de oestersaus, de sherry, ¼ van de gember, 1 el sojasaus, 1 el water, het citroensap en de peper.
2. Verhit een wok en laat deze goed heet worden.
3. Voeg 3 el olie toe en roerbak de stukjes sint-jakobsschelp, de knoflook, de rest van de gember en peen 30 seconden.
4. Voeg de kool en de bosui toe en bak nog 1 minuut.
5. Roer om met de rest van de sojasaus, schep uit de wok en laat afkoelen.
6. Roer de maizena glad met 2 el water.
7. Leg 1 vel filodeeg met een punt naar beneden.
8. Bestrijk de randen met de maizenapasta.
9. Schep 2 el vulling op de onderste hoek.
10. Rol een stukje op, vouw de zijkanten naar binnen en rol de loempia naar boven dicht.
11. Plak vast met de maizena.
12. Herhaal dit met het overige deeg.*
13. Verhit de rest van de olie in de wok, totdat hij bijna begint te roken.
14. Frituur 2 à 3 loempia's per keer 3 minuten, keer halverwege.
15. Laat uitlekken op keukenpapier.
16. Serveer met de dipsaus.

* 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