

Mini Loempia's

Written by Marleen Geuzebroek
Sunday, 03 December 2006 00:00 -



Een kleine, heerlijke versnapering.

Het basisrecept is genomen van Thaise loempia's, met natuurlijk wat kleine aanpassingen naar smaak. De visliefhebbers onder ons kunnen er ook gemakkelijk kleine garnaaftjes in meebakken. Ook makkelijk als een vegetarisch gerecht te maken! Alle ingrediënten zijn in de gewone supermarkt te koop; je hoeft er niet speciaal voor naar een Toko.

Ingrediënten

20 velletjes fillo deeg, ontdooid (20 * 20 cm)

1 eiwit

1 kipfilet

1 kippebouillonblokje

2 teentjes knoflook

75 gram taugéh

100 gram witte kool, in kleine reepjes gesneden

100 gram mihoen

50 gram wortel, in kleine reepjes gesneden

2 eetlepels olijfolie

2 eetlepels vissaus

2 eetlepels oestersaus

Bereiding

Laat de mihoen 10 minuten weken in warm water.

Maak een klein beetje kippebouillon van de tablet, en kook hierin de in grove stukken gesneden kipfilet in ongeveer 10 minuten gaar. Laat de kipfilet ietwat afkoelen.

Warm de olijfolie in een wok of grote koekepan. Pers de teentjes knoflook uit. Voeg de groentes toe, en bak alles op een hoog vuur in ongeveer 3 minuten. Haal de mihoen uit het water, knip deze in kleine stukjes met een schaar, en voeg aan de groente toe. Voeg daarna ook de vissaus en de oestersaus toe. Snijd de kipfilet in hele kleine blokjes, en roer deze door het mengsel. Laat alles nu heel goed afkoelen!

Tip: maak het mengsel een dag vantevoren, zodat het heel goed afgekoeld is. Doe je dit niet, dan heb je kans dat je fillo deeg scheurt.

Mini Loempia's

Written by Marleen Geuzebroek
Sunday, 03 December 2006 00:00 -

Plaats de ontdooide plakjes fillodeeg op een werkblad. Leg op elk vel 2 eetlepels van het groente-kipmengsel. Vouw nu een punt van het deeg over het mengsel heen., en daarna de 2 zijanten naar binnen vouwen. Rol het geheel stevig op, er mag niet teveel lucht inzitten. De loempia's worden ongeveer 7 cm lang.

Bestrijk de laatste rand van het fillodeeg met wat eiwit.

Bak de loempia's in vet van ongeveer 180 graden in ongeveer 3 minuten lekker bruin en gaar. Serveer met een zoetzure pikante saus.