

12-06-1014

Kookavond

China: lente loempia

Nodig voor 4 pers:

- 8 vellen filodeeg, 1 eierdooier
- 100 gr paddenstoelen (tonku)
- 150 gr bamboescheuten, 150 gr Chinese kool
- 150 gr taugé, 1 ui, 1 wortel
- 1 teentje look, peper en zout

Zo maak je het:

- Snij de groenten in julienne en smoor ze 5 min. samen met het fijngesneden look in een wok met wat olie
- Breng op smaak met peper en zout en laat uitlekken, zodat de vulling zo droog mogelijk wordt
- Zijn de groenten afgekoeld en uitgelekt, vouw dan de vellen filodeeg uit
- Schep de vulling in het midden van de filodeeg en vouw dit zo goed mogelijk dicht
- Plak de loempia's dicht met eigeel
- Verhit ruim olie in een diepe pan en frituur hierin de loempia's goudbruin
- Serveer met sojasaus