

KNAPPERIGE LOEMPIA'S MET OOSTERS GEHAKT



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie
- 12 stuks loempia vellen (diepvries)
- 150 gram half-om-half gehakt
- 100 gram shiitake paddenstoelen
- 50 gram geraspte wortel
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel sesamololie
- 2 eetlepels Hoisinsaus
- 1 theelepel chilipoeder
- 2 eetlepels olie

BEREIDINGSWIJZE

- > Ontdooi de loempia vellen en hak de shiitake paddenstoelen in kleine stukjes.
- > Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak het gehakt met de stukjes shiitake
2 minuten op hoog vuur, totdat het gehakt half gaar is. Meng het gehakt met de sojasaus,
de sesamololie en de chilipoeder. Meng er als laatste de geraspte wortel door.
- > Vul de loempia vellen met het mengsel en rol dicht tot een loempia ontstaat.
- > Verhit de frituurpan met Diamant frituurolie tot 175°C en frituur de loempia's tot ze goudbruin zijn.
- > Serveer de knapperige loempia's met de Hoisinsaus.

Tip: Serveer de knapperige loempia's met een kikkererwtensalade om er een complete maaltijd van te maken.