

De Kookjuf

Loempia's van filodeeg

Ingrediënten			Materialen
400 gram nasi/bamigroenten	½ tl gemberpoeder	Zout	Oven
bv prei, witte kool, taugé (versvak)	½ tl gemalen komijn	Peper	Bakplaat
1 Spaanse peper	½ tl gemalen koriander	1 ei	Bakpapier
1 ui	2 eetlepels ketjap manis	1 el wokolie Conimex	Kwastje
		Zonnebloemolie	Grote braadpan /wok
		Filodeeg	Houten spatel
			Snijplank
			Vork

Vorbereiding

Algemeen

Ik heb dit keer een verspakket nasi/bamigroenten gekocht, die al was voorgesneden. Daar zat een rode Spaanse peper in. Daarbij miste ik de ui, dus die heb ik erbij gepakt. Voor het filodeeg nam ik Duca uit de diepvries (Coop), die hadden al aardig het goede formaat. (ongeveer 30x30), maar in de diepvries bij de Jumbo en ongetwijfeld AH vind je ze ook. Wil geen reclame maken, maar dan heb je een idee waar je ze kunt vinden.

Filodeeg wordt snel droog, dek de vellen waar je niet mee werkt even af met een schone theedoek. Ik heb twee vellen per loempia gebruikt. Filodeeg scheurt namelijk snel. Er zit geen vet in, dus dat voeg je zelf toe door de vellen in te smeren met zonnebloemolie.

Ik heb de groenten gebakken in wokolie van Conimex bv. Daar zit al een lekkere knoflooksmak aan.

Heb je filodeeg over? Je kunt ze afgedekt in de koelkast nog wel even bewaren. Ik vul ze soms op dezelfde manier als onderstaand met stukjes appel, suiker en kaneel. Bakken in de oven en bestrooien met poedersuiker.....

1. Meet en weeg alle ingrediënten af. De specerijen gemberpoeder, komijn en koriander mogen bij elkaar in een schaalje.
2. Maak de ui schoon en snipper deze.
3. Snijd het uiteinde van de rode peper af. Snijd de rode peper in de lengte doormidden, verwijder de zaadjes (wrijf vooral niet in je ogen vandaag), spoel de peper even af onder de kraan om de zaadjes weg te spoelen en snijd de peper ragfijn.
4. Haal het filodeeg uit de diepvries en laat het op het aanrecht ontdooien. Dat gaat best snel. Een uurtje is al genoeg. Je kunt het ook al een dag eerder in de koelkast leggen.



De Kookjuf

5. Breek het ei in een schaaltje en klop het los met de vork
6. Doe een flinke scheut zonnebloemolie in een schaaltje, je zult waarschijnlijk moeten bijvullen, want hiermee ga je de filodeegplakken straks bestrijken.

Bereiding

1. Zet een koekenpan op het vuur. Doe er zodra de pan goed heet is een eetlepel wokolie bij. Voeg dan de ui en de gehakte Spaanse peper toe. Bak de ui glazig in een paar minuten en blijf continue roeren.
2. Voeg de gemberpoeder, de koriander en de komijn toe. Blijf roeren tot er een lekkere geur vrijkomt.
3. Doe er dan de rest van de groenten bij met uitzondering van de taugé. Die gaat er pas op het laatst doorheen. Roer even tot de groenten begint te slinken, zet het vuur iets lager als dat nodig is. Voeg dan de ketjap toe en laat even meebakken. Als de groenten gaar zijn, doe je er 4-5 slagen peper bij en voeg je zout toe. Dat laatste naar smaak. De ketjap is ook al zout. Als het mengsel aan dreigt te bakken, mag er een klein beetje water bij.
4. Doe de taugé erbij, laat een paar minuten meebakken, proef nog even af en zet het vuur uit.
5. Laat het mengsel afkoelen: dit is je vulling voor de loempia's.

6. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
7. Leg het filodeeg neer en snijd als dat nodig is de vellen ongeveer op 30 cm bij 30 cm. Ik heb 2 vellen filodeeg per loempia gebruikt. Bestrijk deze met zonnebloemolie. Doe het tweede vel erop en vet deze weer in. Verdeel de vulling in ongeveer 8 delen. Leg een deel (1-1 ½ eetlepel vulling) vooraan op de velletjes filodeeg. Verdeel het tot een soort rol en laat zeker 3 cm per zijkant vrij. **Zie foto's.** Vouw nu de voorkant van het deeg voorzichtig om de vulling heen. Je rolt er ahw overheen. Rol de vulling 1 slag op. Vouw nu de zijkanten 3 cm naar binnen over het rolletje heen. Rol dan de loempia verder op tot het einde. Leg op het bakpapier op de bakplaat met de naad naar onderen. Maak zo acht stuks.
8. Bestrijk de loempia's met het geklopte ei en bak ze in het midden van de oven in ongeveer 20 minuten goudbruin.
9. Serveer met chilisaus.