

# Loempia van grote garnaal, gember en kokos

| | |
|---|---|
| Datum: | 17-12-2012 |
| Type gerecht: | Voorgerecht |
| Samengesteld door: | Dave Vercoulen |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

**Loempia's:**

- 14 grote gamba’s
- 1 teen knoflook
- 12 plakjes gember in zoetzuur (shoga amazu)
- limoenrasp (limoenen van sausje)
- 4 eetl. gemalen kokos
- 12 loempiavellen 15x 15 cm
- 50 g eiwit
- zout
- peper

**Limoensausje:**

- 75 g crème fraîche
- 50 g room
- 100 gr mayonaise
- 2 limoenen
- beetje gembersiroop
- peper
- zout

## Bereidingswijze:

**Loempia's:**

Pel de gamba’s, kerf ze en haal de darm eruit. Verhit een pan met olijfolie, fruit hierin de geperste knoflook aan met de gepelde gamba’s. Laat afkoelen en snijd met een mes tot tartaar. Breng op smaak met gemalen kokos, limoenrasp (naar smaak), peper en zout. Leg de loempiavellen met de punt naar boven. Leg in het midden een hoopje tartaar en leg hierop een plakje zoetzure gember. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt eiwit en sla beide zijkanten over de vulling heen en rol op als een loempia. Zet koud weg tot gebruik.

**Limoensausje:**

Sla de room stijf, meng met de crème fraîche en mayonaise en breng op smaak met peper, zout, limoenrasp, sap (naar smaak) en gembersiroop.

**Presentatie:**
Frituur voor uitserveren de loempiaatjes op 180 graden tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep een beetje saus onderin een amuseglaasje en zet er de loempia schuin in.