



Loempia's en Wontons met sambal

Datum: 08-12-2014
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Sambal:

- 500 g rode pepers
- 1 grote ui
- 8 a 10 teentjes knoflook
- 1 eetl. Zout
- 3 eetl. bruine suiker

Loempia's:

- 16 vellen filodeeg (diepvries)
- 300 g kipfilet
- 2 teen knoflook
- 2 cm verse gemberwortel
- 4 eetl. Japanse sojasaus
- 0,5 winterpeen
- 4 eieren
- 100 g taugé

Wontons:

- 600 g half om halfgehakt
- 2 bosuitje (in ringetjes)
- 100 g shiitakes (fijnggehakt)
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 4 cm verse gemberwortel (geraspt)
- 1 eetl. droge sherry
- 9 eetl. sojasaus (licht)
- 1 eetl. sesamololie
- 10 vellen filodeeg (ontdood)
- 2 eetl. azijn
- olie

Bereidingswijze:

Sambal:

Snij de rode pepers door de helft en verwijder de zaadjes, (voor zeer hete sambal, laat de zaadjes zitten). Pel de ui en de knoflook en snijd deze beide in stukjes. Pureer de uiensnippers en knoflook bijna helemaal fijn (blender). Doe hetzelfde met de rode peper. Zet een pannetje op het vuur met een bodempje water, Voeg vervolgens de fijngehakte ui, knoflook en pepers toe en breng het aan de kook. Voeg dan de ketjap. Suiker en zout toe. (zorg met het toevoegen van de ketjap dat het mengsel niet te nat wordt) Breng het weer aan de kook en stamp alle ingrediënten fijn. Is het mengsel te droog, voeg dan wat extra ketjap toe. Wanneer alles fijn is en het vocht verdampt, is de sambal klaar. Ventileren is verstandig i.v.m. de irriterende dampen

Loempia's:

Bewaar het filodeeg tot gebruik onder een vochtige theedoek. Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de knoflook fijn. Schil de gember en snijd fijn. Schep de kipfiletreepjes om met de sojasaus, knoflook en gember en laat minstens 15 minuten staan. Schrap de winterpeen. Snijd hem in stukken van ca. 5 cm en daarna in de lengte in dunne plakken. Snijd vervolgens de plakken in de lengte in dunne reepjes. Klop het ei los. Vouw de vellen filodeeg dubbel. Leg in de linker bovenhoeken van het

filodeeg, een paar kipreepjes, wat wortel en taugé over een breedte van 8 cm. Rol het deeg een stukje op. Bestrijk het onbedekte deeg met het ei. Vouw dan eerst de zijkanten van het deeg naar binnen en rol het deeg daarna, over de vulling heen, verder op. Maak de rest van de loempia's op dezelfde manier. Frituur de loempia's met 3-4 tegelijk in 5-6 minuten goudbruin en gaar.

Wontons:

In kom gehakt, bosui, shii-takes, knoflook, gember, sherry, 1 eetlepel sojasaus, sesamolie en zout en peper naar smaak mengen. filodeegvellen openvouwen en als stapel in vierkanten snijden. Op elk vierkantje 2 volle theelepels gehaktmengsel scheppen, randjes van vierkantjes met water bestrijken en vierkantjes diagonaal geplooid dichtvouwen. Op een met bloem bestoven schaal leggen en afdekken met schone theedoek. In schaaltje rest van sojasaus met azijn door elkaar roeren. Olie verhitten tot 190 graden. Bloem van wontons vegen. In olie wontons met 5 tegelijk in 1-2 minuten mooi bruin frituren. In vergiet bekleed met keukenpapier laten uitlekken. Sojadipsausje erbij serveren.