



Zelfgemaakte miniloempia's



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 eetlepel arachideolie
1/4 theelepel komijnpoeder
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1/2 theelepel cayennepeper
1/4 theelepel korianderpoeder
1 groene paprika (in fijne reepjes)
1 wortel (geraspt)
1/2 stengel prei (in reepjes)
peper en zout
1 bosje koriander
4 lente-uitjes (fijngesneden)
1 pak filodeeg

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een wok of braadpan. Voeg de komijn, knoflook, cayennepeper en koriander toe. Laat even aanbakken. Voeg de paprika, wortel en preireepjes toe. Laat ze even aanbakken en breng op smaak met peper, zout, verse koriander en de lente-uitjes. Meng goed. Laat dit mengsel afkoelen.
- 2.** Verdeel het filodeeg in vierkantjes van ± 10 bij 10 cm. Maak de buitenkanten nat met koud water. Leg aan de voorzijde van elk vierkant een beetje vulling in een brede streep. Vouw de zijkanten naar binnen en rol op in de vorm van een loempia. Druk de randjes goed aan en zorg dat ze aan elkaar kleven met water. Werk alles op.
- 3.** Frituur de loempia's in 3 minuten goudbruin in frituurvet van 180 °C.