Diner

LOEMPIATAART

INGREDIËNTEN

3 à 4 personen

- Een pak loempiavellen
- 300 gram rundergehakt
- 1 winterpeen
- 2 zoete puntpaprika's
- 2 tenen knoflook
- 2 tl geraspte gember
- 1/2 tot 1 rode chilipeper (naar smaak)
- 3 à 4 bosuitjes
- Flinke klont (room)boter
- Een springvorm van ongeveer 24 cm doorsnede

Saus:

- 2 el soja
- 2 el honing
- 2 el rijstwijnazijn
- 1 el gochujang
- 1 el geraspte gember
- 2 tenen knoflook
- 1 tl maizena

Salade komkommer:

- 1 komkommer
- 2 el rijstwijnazijn
- 2 tl sesamolie
- 1/2 tl suiker
- + geroosterde sesamzaadjes (optioneel)

BEREIDINGSWIJZE

1. Halveer de komkommer en schil beide stukken in linten en meng deze met 1 el rijstwijnazijn, 2 te sesamolie en 1/2 tl suiker. Zet apart en roer af en toe door.
2. Snijd de wortel en de paprika in dunne repen en vervolgens in kleine blokjes (brunoise). Hoe kleiner de wortel, hoe sneller deze gaar is. Snipper de knoflook, rasp de gember, snij de rode chilipeper in hele kleine stukjes en snij de bosui in ringetjes.
3. Meng voor de saus eerst 1 tl maïzena met 1 el water in een kommetje. Meng vervolgens in een andere kom de rest van de ingrediënten voor de saus. Laat beide kommen staan tot gebruik.
4. Verhit een pan tot deze goed heet is, voeg wat olijfolie toe en bak vervolgens het gehakt. Breng op smaak met peper en zout. Haal het gehakt uit de pan wanneer deze mooi gebruind en een beetje krokant is.
5. Zet het vuur wat lager en voeg aan dezelfde pan de gesneden knoflook, gember en chilipeper toe en fruit deze. Pas op dat het niet verbrand. Voeg dan de gesneden wortel en paprika toe en bak dit voor een paar minuten. Voeg vervolgens de bosui toe. Wanneer de wortel wat zachter is geworden voeg je het gehakt weer toe aan de pan. Meng nu de saus en het maïzenapapje samen en roer even door. Voeg dit nu toe aan de pan. Roer het geheel goed door tot de saus wat is ingedikt.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden.
7. Smelt de boter in een pannetje. Vet de springvorm in met een kwastje met wat gesmolten boter.
8. Haal de loempiavellen uit de verpakking. Trek steeds voorzichtig een loempiavel los. Vet deze in en bekleed de springvorm hiermee. Zorg dat er voldoende over de rand hangt, zodat je straks de loempiataart dicht kunt maken. Laat steeds de loempiavellen elkaar half overlappen. Mocht de bodem niet voldoende bedenkt zijn dan kun je hier nog een loempiavel leggen. Zorg dat alles steeds goed is ingevet met boter.
9. Vul de vorm dan met het gehaktmengsel. Vouw de loempiavellen naar binnen, dit hoeft niet strak, maar mag een beetje verfrommeld worden. Is de bovenkant niet helemaal dicht? Verfrommel dan nog een loempiavel en leg dit er bovenop. Vet de bovenkant ook weer goed in met de boter. Schuif het geheel vervolgens de oven in voor 35 tot 45 minuten op 200 graden. Haal de loempiataart uit de oven als de bovenkant mooi

Diner

LOEMPIATAART

INGREDIËNTEN

BEREIDINGSWIJZE

goudbruin is geworden.

10. Serveer met de komkommersalade. Hier kun je nog geroosterde sesamzaadjes overheen strooien.