



Groene koolloempia's



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Gebeten door Groente'
Jorun Verheyden
Davidsfonds Uitgeverij
ISBN: 9789058269614

GROENE- KOOLLOEMPIA'S

GEVULD MET KASTANJES, KAAS EN PEPERKOEK

4 PERS.

Maak eerst de yoghurt dip zodat hij goed kan trekken. Snipper de rode ui en hak de tomaat in stukjes. Meng ze met de olijfolie en honing. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en de rode peper. Laat het 10 minuten goed trekken voor je er de yoghurt bij doet. Als de yoghurt erbij is gevoegd, zet je de dip afgedekt in de koelkast totdat de loempia's geserveerd kunnen worden.

Schaaf de groene (savooie)kool in dunne reepjes en hak de rode ui fijn. Hak de kastanjes in grove stukken en voeg er de verkruimelde peperkoek en de verbrokkelde oude kaas of cheddar aan toe.

Meng de kool en het kastanjemengsel goed door elkaar en voeg de sojasaus, chilisaus en het kardemompoeder toe, schep alles nogmaals goed door elkaar zodat het goed is gemixt.

Leg een loempiavel op een schoon tafelblad en leg daar een paar takjes peterselie of koriander op.

Schep er wat van het koolmengsel op. Vouw de zijkanten over de vulling heen en rol het vel op als een loempia met de zijkanten naar binnen gevouwen. Herhaal dat met een nieuw vel loempiadeeg zodat er twee loempiavellen rond elke loempia zitten. Dat geeft meer stevigheid als je ze gaat frituren.

Doe dat vier keer en je hebt vier mooie en stevige loempia's.

Verhit de olie in de frituurpan tot 180 °C en bak de loempia's per twee stuks, telkens ongeveer 5 minuten. Je kunt ze ook bakken in de oven op 150 °C zodat ze minder vet zijn. Snijd de loempia's in soldaatjes en zet de onderkant rechtop het bord. Leg daaronder nog wat gemalen kastanjes en een streepje saus en versier met wat kerstomaatjes, enkele toefjes geraspte cheddar en basilicumblaadjes.

4 grote loempia's

- * 1/2 groene (savooie)kool
- * 1 rode ui
- * 100 g gekookte tamme kastanjes (te koop in de supermarkt, voorgekookt en gepeld)
- * 2 plakjes peperkoek
- * 100 g oude kaas of cheddar
- * 1/2 tl chilisaus of tomatenketchup met cayennepeper
- * 2 el sojasaus (Lima®)
- * 1/4 tl kardemompoeder (of kaneel)
- * 8 loempiavellen
- * een half bosje peterselie (of verse koriander, dat is iets pittiger)
- * maaskiemolie om te frituren

Sausje om te dippen

- * 1 rode ui, gesnipperd
- * 1 grote tomaat, grof gehakt
- * 1 el honing
- * 2 el olijfolie
- * peper
- * zeezout
- * een half rood pepertje, zonder de zaadjes en gesnipperd
- * 3 dl yoghurt