

Vlammertjes



Laat de loempiavellen ontdooien.

Snipper de ui, knoflook en rode peper. Fruit aan in een pan met een beetje olie en voeg het gehakt toe. Voeg halverwege de ketjap, ketoembar en sambal toe naar smaak.

Snijd de loempiavellen in vieren.



Schep een beetje op een stukje loempiavel en vouw 1 punt er over.



Vouw de zijkanten er overheen. Klop het ei los en bestrijk het velletje hier een beetje mee en rol verder op. Herhaal dit ook met de rest. Of maak grote vlammetjes met een heel loempiavel.

Verhit een laag olie in een pan en frituur de vlammetjes ca 3 minuten. (FRITUREN IN DE KEUKEN BIJ DE BAR)



Ingrediënten

- 500 gr rundergehakt
- 2 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 theelepels sambal (of meer)
- 1 eetlepel ketjap
- 12 loempiavellen
- 2 eieren
- 2 rode pepers
- Snuf ketoembar (korianderzaad)
- Chilisaus om er bij te serveren

Benodigdheden

- snijplank
- koekenpan
- lepel, mes
- mengkom
- bakkwast
- bakspatel
- frituurpan (keuken)
- vergiet / keukenrol