

Koreaanse vlammetjes (Recept voor circa 60 stuks)

Koreaanse vlammetjes zien eruit als mini-loempia's, maar hebben een pittige vulling van gehakt. Deze Koreaanse variant wordt gemaakt op basis van gochujang, een rode peperpasta die zorgt voor de pittige smaak.

Ingrediënten

- 300 gram rundergehakt
- 1 tl water
- 1 grote ui (fijngesneden)
- 1 tl appelazijn
- 2 el gedroogde chilivlokken
- 1 verse Spaanse peper (fijngesneden)
- Zout en peper naar smaak toevoegen
- 1 el suiker
- 15 loempiavellen in vieren gesneden (van Spring Home)
- 2 el gochujang basissaus (Korean hot paste)
- 1 el sesamololie
- 2 tenen knoflook (fijngesneden)
- 1 ei
- 1 el maïzena
- Frituurolie



Bereidingswijze

Snijd de loempiavellen in vier delen. Dek de vellen af met een vochtig doek zodat ze niet uitdrogen. Mix in een grote kom het rundergehakt, de fijngesneden ui, de Spaanse peper, het ei, de gojuchang, de sesamololie, de suiker, het water, de appelazijn, de gedroogde chilivlokken, de knoflook en de maïzena. Voeg naar smaak zout en peper toe. Meng alles goed door elkaar.



Leg het loempiavel op een vlakke achtergrond met de punt naar je toe.



Leg 1 theelepel vulling op het vel, pak de punt van je loempiavel en vouw over de vulling heen.



Vouw de linkerzijde 2/3 deel naar binnen toe en herhaal deze stap ook met de rechterzijde. Vouw het vlammetje voor de helft stevig op, bestrijk de randen van de top met het opgeklopte ei en vouw vervolgens het vlammetje verder op.



Verwarm de olie voor op 170 °C

Frituur de Koreaanse vlammetjes in kleine hoeveelheden tegelijk tot ze goudbruin zijn.

