

Ingrediënten:

Vulling:

- 500 gram rundvlees
- Mespuntje trassi (te koop bij een Toko/Supermarkt)
- 1 rode/witte ui
- Eventueel 1 hete peper (lombok)
- 1 bosje lente ui, mag ook prei zijn
- 1 a 1½ eetlepel runderbouillon (mag vegetarische bouillonpoeder zijn, maar mag evt. andere smaken zijn)
- 1 theelepel ketjap (manis A)
- eventueel 1 theelepel suiker
- 3 teentjes knoflook
- snufje nootmuskaat

Benodigheden:

- vierkante loempiavellen (te koop bij de Toko)
- Ei (om de randen in te smeren)
- Olie (om te bakken)

Bereidingswijze:

Bak het rundvlees gaar aan beide zijden. Snijd het tot superfijne sliertjes.

Fruit de ui, evt. trassi en het knoflook tot het glazig oogt. Als dit gedaan is, voeg de gesneden lente ui of prei en evt. de andere groentes en evt. de hete peper.

Breng dit geheel op smaak met nootmuskaat, bouillonpoeder en evt. suiker en ketjap.

Roer dit goed door en proef tussendoor of de smaak goed is.

Als de smaak goed is draai het vuur uit en voeg de gebraden rundvlees toe. Roer dit voorzichtig door en laat het daarna afkoelen.

Zodra het afgekoeld is, ga je de loempiavellen vullen.

Hoe vul je een vierkant loempiavel:

- ◇ Leg in het midden van het vel een eetlepel vulling.
- ◇ Smeer de randen in met het eimengsel.
- ◇ Vouw draaiend naar boven tot zakje.

Als je alles gevuld en gedraaid hebt, bak je het gevulde runderzakje op 160°C goud geel bruin.

Veel succes

