

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

LOEMPIAATJES MET ELSTAR APPEL, PEPERKOEK EN DADELS

Ingrediënten

1 Elstar appel, 1 pakje loempiavelletjes, 1 doosje gedroogde dadels, 100 g amandelmeel, 2 sneetjes peperkoek, 1 citroen, 1 ei, fijne suiker

Bereiding

Was de citroen en trek fijne zestes en pers de citroen uit. Schil de appel en snijd in kleine blokjes. Ontpit de dadels en snijd fijn. Snijd de peperkoek in kleine blokjes of verkruimel. Meng appel, dadels, peperkoek, citroenzestes en citroensap met enkele lepels amandelmeel. Leg een velletje deeg open en beleg met 1 eetlepel vulling. Bestrijk twee zijden met losgeklopt ei met behulp van een penseel. Plooi het velletje tot een mini loempia. Bakken in hete frituurolie, laten uitlekken op keukenpapier en bestrooien met fijne suiker, liefst warm of lauw serveren.