



Indonesische lempers met kip

Lemper zijn Indonesische rijstrolletjes met kip. Een makkelijk Indonesisch voorgerecht en ook nog eens hartstikke lekker.

8 STUKS

90 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 500 g sushirijst
- 300 mL kokosmelk

voor de vulling

- 1 el zonnebloemolie
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook
- ½ tl laospoeder
- ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
- ½ tl kurkuma
- 1 tlcitroenrasp
- 2 kipkarbonades of kipdijfilets
- 3 lente-/bosuitjes (in dunne ringetjes)

voor de dip

- 2 el ketjap manis
- 1 tl sambal oelek
- 1 tl gembersiroop
- 1 el olie

MATERIAAL: vershoudfolie

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Spoel de rijst, laat uitlekken en roer in een pan om met de kokosmelk, 300 ml water en zout.
2. Breng aan de kook, zet de warmtebron laag en kook afgedekt in circa 10 minuten gaar.
3. Schakel de warmtebron uit en laat 10 minuten staan.
4. Schep de rijst in een wijde schaal en schep af en toe om tot de rijst is afgekoeld.
5. Dek af met een doek en laat staan.
6. Verhit intussen de olie en fruit hierin de ui 4 minuten.
7. Voeg de knoflook en alle specerijen toe en fruit nog 1 minuut.
8. Bestrooi de kip met zout en peper en bak om en om in de gekruide olie.
9. Voeg een paar eetlepels water toe en stook afgedekt in circa 30 minuten gaar.
10. Laat de kip afkoelen tot lauwwarm, pluk het vlees en snijd klein.

Bereiden

11. Leg folie op het werkvlak en schep 2 eetlepels rijst erop.
12. Vouw het folie erover en duw de rijst plat.
13. Trek het folie weer terug en schep een lepel van de kip op de rijst.
14. Schep hier wat bosui op en rol de rijst met behulp van het folie op over de vulling.
15. Draai de folie er strak omheen en maak zo nog 7 rolletjes.
16. Stoom de rolletjes in folie voor gebruik circa 5 minuten afgedekt in een vergiet boven een laagje kokend water.
17. Neem de lempers uit het folie en leg ze op een schaal.
18. Bestrooi met de rest van de bosui.
19. Klop de ingrediënten voor de dip los met 2 el water en serveer erbij.

TIP: Lemper is een Indonesisch hapje van kleefrijst met een hartige vulling. Het is gemaakt van kleefrijstrolletjes, gevuld met gekruid vlees (meestal kip), en vaak omwikkeld met bananenblad of folie om te stomen of serveren.

TIP: Lemper wordt vaak koud of op kamertemperatuur geserveerd. De smaken komen dan goed tot hun recht en de rijst behoudt zijn stevige structuur.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

