



Kip-taugé loempia's

20 STUKS

 40 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG

-  20 vellen diepvries filodeeg
-  320 g kipfilet
-  2 tenen knoflook
-  2 cm verse gemberwortel
-  4 el Japanse sojasaus
-  1 winterpeen
-  1 middelgrote scharreleieren
-  100 g taugé

MATERIAAL: frituurpan of ruime pan

ZO MAAK JE HET

1. Bewaar het filodeeg tot gebruik onder een vochtige theedoek.
2. Snijd de kipfilet in reepjes.
3. Snijd de knoflook fijn.
4. Schil de gember en snijd fijn.
5. Schep de kipfiletreepjes om met de sojasaus, knoflook en gember en laat minstens 15 minuten staan.
6. Schrap de winterpeen.
7. Snijd hem in stukken van ca. 5 cm en daarna in de lengte in dunne plakken.
8. Snijd vervolgens de plakken in de lengte in dunne reepjes.
9. Klop het ei los.
10. Vouw de vellen filodeeg dubbel.
11. Leg in de linker bovenhoeken van het filodeeg, een paar kipreepjes, wat wortel en taugé over een breedte van 8 cm.
12. Rol het deeg een stukje op.
13. Bestrijk het onbedekte deeg met het ei.
14. Vouw dan eerst de zijkanten van het deeg naar binnen en rol het deeg daarna, over de vulling heen, verder op.
15. Maak de rest van de loempia's op dezelfde manier.
16. Verhit ondertussen het frituurvet tot 175 °C.
17. Frituur de loempia's met 3-4 tegelijk in 5-6 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Het is sowieso aan te raden om er lekker veel te maken, want je kunt ze prima invriezen.

BRON: ah.nl

