



Loempia met kip maken in de airfryer

Loempia maken in de airfryer is zo makkelijk! Het is snel klaar, ze worden lekker knapperig en er komt geen frituur aan te pas.

20 STUKS

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 20 loempiavellen (vers of ontdooit)
- 🍳 50 g glasnoedels
- 🍳 1 tl gember (geraspt)
- 🍳 100 g wortel (geraspt)
- 🍳 300 g kipfilet (in hele kleine stukjes of gebruik kipgehakt)
- 🍳 1 kipbouillonblokje (verkruid)
- 🍳 75 g prei (in dunne ringen gesneden)
- 🍳 1½ el ketjap manis
- 🍳 75 g taugé
- 🍳 1 el bloem
- 🍳 zwarte peper
- 🍳 plantaardige olie
- 🍳 **Extra:** meng een eetlepel bloem met een beetje water tot een dik papje waarmee je straks de loempia's dicht kunt plakken.

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET

1. Ontdooi de loempiavellen indien nodig.
2. Doe de glasnoedels in een bak met warm water en laat ca. 5 minuten staan.
3. Giet het water af en snij de glasnoedels in stukken met een scherp mes of knip ze met een schaar.
4. Verhit een beetje olie in de wok.
5. Fruit kort de geraspte gember aan en dan voeg je de wortel toe, deze bak je enkele minuten tot de wortel zachter begint te worden.
6. Dan mag de kip erbij samen met het bouillonblokje en peper naar smaak.
7. Zodra de kip gaar is voeg je de prei toe, bak dit even mee en breng op smaak met de ketjap en naar wens nog een beetje peper.
8. Als laatste voeg je de glasnoedels en de taugé toe.
9. De taugé mag een beetje knapperig blijven.
10. Zet het vuur uit, haal de pan van de warme pit en laat afkoelen.
11. Maak een papje van de bloem door hier wat water aan toe te voegen, roer het door tot je een beetje de consistentie van lijm krijgt.
12. Neem een loempiavel en leg de punt naar je toe.
13. Verdeel hierover ongeveer 1-2 eetlepels van de vulling en vouw de punt naar binnen.
14. Rol tot halverwege op en vouw dan de zijkanten naar binnen.
15. Rol verder en smeer op het puntje een beetje van het bloem/water mengsel.
16. Herhaal dit tot alle loempiavellen op zijn.
17. Dek de loempiavellen eventueel af met plasticfolie zodat ze niet uitdrogen.
18. Smeer een dun laagje olie over de loempia's en bak de loempia's gaar en knapperig in de airfryer op 180 graden voor ongeveer 10-12 minuten.
19. Halverwege keer je ze even om.

TIP: Het is sowieso aan te raden om er lekker veel te maken, want je kunt ze prima invriezen. Bevroren loempia maken in de airfryer gaat namelijk ook prima, je warmt ze zo op in de airfryer en klaar is je overheerlijke snackje!

BRON: eefkooktzo.nl

