



Loempia's met kruidige kip

20 STUKS

90 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 20 loempia vellen (medium)
- 150 g witte kool (in reepjes gesneden)
- 100 g wortel (julienne gesneden)
- ½ ui
- 250 g kipfilet
- 1 teentje knoflook
- 1 el sojasaus
- ½ el ketjap manis
- ¼ el sesamololie
- ½ tl five spice kruiden
- ¼ tl witte peper
- 1 eiwit
- zonnebloemolie

MATERIAAL: frituurpan of wok

ZO MAAK JE HET

1. Snij de groenten, kool en wortel, -indien nog niet gesneden- en zorg dat ze ongeveer de lengte hebben van maximaal je pink.
2. De ui snipper je en de kip snij je in kleine stukjes.
3. Marineer de kip met de sojasaus, sesamololie, witte peper, ketjap manis en uitgeperste (of een heel fijn gesneden) teentje knoflook.
4. Bij voorkeur laat je dit een nachtje marineren.
5. In een ruime wok verhit je wat zonnebloemolie en fruit je de ui even kort aan.
6. Doe hierbij de kip en bak/wok een minuut of 3-4 of tot de kip van kleur veranderd.
7. Voeg de witte kool en wortel toe en wok het geheel tot de kip en groenten goed gaar zijn.
8. Voeg tijdens het wokken de five spice kruiden toe.
9. Haal de groenten van het vuur en laat ze afkoelen.
10. Ontdooi ondertussen de loempia vellen.
11. Op de verpakking van de loempia vellen staat vaak dat ze minimaal 1 uur moeten ontdooien.
12. Leg ze dan op een bord met een natte theedoek erover en laat ze zo nog even ontdooien tot ik de vellen van elkaar af kan trekken.
13. Nu gaan we de loempia's vouwen.
14. Leg een loempia vel met de punt naar je toe voor je neer.
15. Schep ongeveer 1- 1½ eetlepel vulling (=groenten en kip) op het vel; probeer hierbij de vorm van de loempia aan te houden.
16. Leg de punt van de loempia vel over de vulling, druk de vulling hiermee iets aan tot een rolletje en rol tot iets onder het midden op.
17. Sla de zijanten naar binnen en rol op tot je alleen nog het puntje loempia vel hebt.
18. Smeer met je vinger of een kwastje wat eiwit op het puntje en vouw dicht.
19. Herhaal met alle loempia's tot de vulling op is.
20. Je zou ze nu meteen kunnen frituren, maar meestal leg ik ze eerst even een uurtje of 2 in de vriezer zodat de kans dat ze scheuren of open gaan tijdens het frituren kleiner is.
21. Het handigste is om een vel bakpapier in de vriezer te leggen en ze zo los van elkaar voor een uurtje of 2 in te vriezen (kan ook een nachtje maar niet veel langer).
22. Daarna kun je ze in afgesloten bewaar bakjes of zakjes enkele weken bewaren in de vriezer.
23. Frituur de loempia's op 180-190 graden voor ongeveer 5 á 6 minuten tot ze goudbruin zijn.
24. Je kunt ze ook (ontdooit) in de oven doen op 180 graden boven-en onderwarmte, voor ongeveer 15 minuten op een rooster bekleed met bakpapier (tussendoor even omdraaien).
25. Bestrijk ze eerst wel even met een klein beetje zonnebloemolie.
26. Het lekkerste vind ik ze eigenlijk wel uit de frituur deze kruidige kip loempia's.
27. Serveer met wat lekkere chilisaus.

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

BRON: eefkooktzo.nl

