



Pulled duck springrolls

32 STUKS

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  32 loempiavellen (diepvries)
-  arachideolie
-  1¼ kg Le Petit Baron gekonfijte eendenbout
-  1 el vijfkruidenpoeder
-  120 g pittige kiemgroente
-  200 g shiitakes
-  6 salade-uitjes
-  6 el gezouten pinda's

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Laat de loempiavellen ontdooien. Verhit de olie in de frituurpan of ruime pan tot 180 °C.
2. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer.
3. Doe ondertussen de eend in een pan en verwarm 10 minuten op laag vuur. Neem van het vuur en trek met 2 vorken het vlees uit elkaar en van het bot.
4. Meng het vlees met de specerijen.
5. Snijd ondertussen de shiitake in reepjes en de salade-ui in de lengte in 4 gelijke stukken.
6. Snijd deze stukken in de lengte in reepjes.
7. Hak de pinda's fijn.
8. Leg een loempiavel op het werkblad met een punt naar je toe.
9. Leg 1 el vlees iets onder het midden van het vel.
10. Leg er wat shiitake, salade-ui, pinda's en kiemgroente op.
11. Vouw de punt over de vulling.
12. Rol de loempia op tot de helft van het vel.
13. Klap de 2 punten aan de zijkanten naar binnen.
14. Bestrijk de bovenste punt van het loempiavel met wat water en rol de loempia zo strak mogelijk op.
15. Maak zo ook nog de andere loempia's.
16. Frituur 4 loempia's per keer in 6 minuten goudbruin en krokant.
17. Keer regelmatig.
18. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
19. Herhaal met de rest en serveer de loempia's met (zelfgemaakte) chilisaus.

TIP: Je kunt de loempia's ook heel goed invriezen. Bewaar de nog niet gefrituurde loempia's in een afsluitbare plastic zak maximaal 3 maanden in de vriezer. Frituur de bevroren loempia's ca. 8 minuten

BRON: ah.nl

