



Welke soorten loempia zijn er?



Spring roll

De originele knapperige spring roll komt uit China. De vulling is vaak een combinatie van garnaal, varken, taugé en kool en de buitenkant – gemaakt van bloem en water – wordt door het frituren superkrokant. Welke saus je erbij eet, verschilt per regio. Voorheen werden spring rolls voornamelijk gemaakt voor het Chinese nieuwjaar en werden gestapeld om er als goudstaven uit te zien.

Egg roll

De egg roll is de Amerikaanse versie van de spring roll. Het verschil zit 'm in – de naam zegt het al – de toevoeging van ei. Hierdoor is het omhulsel net zo knapperig, maar een stuk dikker en niet zo glad als bij een spring roll.

Cha gio

De cha gio, of ook wel nem ran, is de gefrituurde Vietnamese loempia. De vulling, die meestal bestaat uit varkensgehakt, champignons, glasnoedels en verschillende groentes, wordt omhuld door een rijstvel.

Goi Cuon

Deze variant wordt ook wel een summer of fresh spring roll genoemd. Hierbij wordt een rijstvel gevuld met verschillende groenten, glasnoedels, vlees of vis. Het wordt vervolgens niet gefrituurd en is daardoor een stuk gezonder.

Lumpia

Dit is de Indonesische variant van de spring roll en ook waar onze benaming loempia vandaan komt. De lumpia komt in veel verschillende varianten, waarvan de lumpia Semarang – met bamboescheuten, kip en garnalen – de meest populaire is.

Lumpiang Shanghai

De Filipijnse versie van de loempia is vaak wat langer en dunner dan de andere spring rolls. Het grootste deel van de vulling bestaat hier uit varkensgehakt en dit wordt omhuld door een loempiavel dat gemaakt is met ei.

Popiah

Popiah is een loempia die gegeten wordt in China, Taiwan, Maleisië en Singapore. Het heeft een flinterdunne, niet-gefrituurde buitenkant die gemaakt is van tarwemeel. De vullingen en dipsauzen van popiah lopen onwijs uiteen. In de bovengenoemde landen zijn er zogeheten 'popiah parties' waarbij gasten hun eigen popiah kunnen samenstellen.

BRON: favorflav.nl