



Vietnamese loempia's met kip

20 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 20 loempiavellen (vers of ontdooid)
- 🍴 300 g kipgehakt
- 🍴 100 g wortel (geraspt)
- 🍴 75 g prei (in ringetjes gesneden)
- 🍴 75 g taugé
- 🍴 50 g glasnoedels
- 🍴 ½ blokje kippenbouillon
- 🍴 1½ el ketjap manis
- 🍴 1 tl gember (geraspt)
- 🍴 peper
- 🍴 olie

🍴 **Extra:** meng een eetlepelje bloem met een beetje water tot een dik papje waarmee je straks de loempia's dicht kunt plakken.

MATERIAAL: frituurpan of wok, plasticfolie

ZO MAAK JE HET

1. Week de glasnoedels enkele minuten in warm water, laat ze daarna uitlekken en snij ze in grove stukken.
2. Doe een beetje olie in de wok, fruit de gember aan, voeg de wortel toe en bak dit even kort tot de wortel iets zachter begint te worden.
3. Voeg dan het kipgehakt toe samen met het halve bouillonblokje en naar smaak peper.
4. Zodra het gehakt gaar is voeg je de prei toe, even mee bakken en breng op smaak met de ketjap en naar wens nog een beetje peper.
5. Voeg daarna de glasnoedels en de taugé als laatste toe.
6. De taugé mag een beetje knapperig blijven.
7. Laat de vulling volledig afkoelen.
8. Daarna gaan we de loempia's vouwen.
9. Neem een vel en leg de punt naar je toe.
10. Verdeel hierover ongeveer 1½ eetlepel van de vulling en vouw de punt naar binnen.
11. Rol tot halverwege op en vouw dan de zijkanten naar binnen.
12. Rol verder en smeer op het puntje een beetje van het bloem/water mengsel.
13. Herhaal dit tot alle loempiavellen op zijn.
14. Dek de loempiavellen af met plasticfolie en vries deze indien gewenst in.
15. De loempia's bak je op 175 graden in de frituur voor ongeveer 4 tot 5 minuten, halverwege even keren.
16. Laat ze daarna even uitlekken op keukenpapier.
17. Serveer met chilisaus en/of sojasaus en eet smakelijk!

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

BRON: eefkooktzo.nl

