



Verse loempia's met kip, mango, pinda's en limoenmayonaise

Koken met Koh Thai en Sempio: ga aan de slag in de keuken en maak deze heerlijke gevulde verse loempia's (ook wel summer rolls genoemd) met in gochujang gemarineerde kip, mango, pinda's en limoenmayonaise! Een kleurrijk feestje op je bord.

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el Sempio gochujang Koreaanse chilipasta
-  1 el sojasaus
-  1 el sesamolie
-  250 g scharrel kipdijfilets
-  4 el mayonaise
-  1 limoen
-  1 tl zout
-  1 mango
-  1 avocado
-  1 winterpeen
-  ½ komkommer
-  15 g verse koriander
-  2 el ongezouten pinda's
-  6 vellen Koh Thai rijstvellen

MATERIAAL: groot plat bord

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding

1. Meng de gochujang, sojasaus en sesamolie in een kom.
2. Snijd de kippendijen in gelijke, dunne reepjes, voeg ze toe aan de marinade en schep alles door elkaar zodat de kippenstukjes gelijkmatig bedekt zijn.
3. Laat minimaal 15 minuten (tot een hele nacht) marineren.

Bereiden

4. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur (vetstof toevoegen hoeft niet) en bak de gemarineerde kip geduldig en langs beide kanten gaar.
5. Schep de kip over in een kom of bord en laat iets afkoelen.
6. Meng de mayonaise met het limoensap en -rasp.
7. Breng op smaak met een snufje zout.
8. Snijd de mango, avocado, komkommer en wortel in dunne reepjes.
9. Haal de korianderblaadjes van de steeltjes.
10. Hak de pinda's fijn.
11. Vul een grote mengkom met lauwwarm water.
12. Dompel een rijstvel 10-15 seconden onder tot het zacht wordt.
13. Leg het op een schoon werkoppervlak (een groot, plat bord bijvoorbeeld).
14. Leg in het midden van elk rijstvel een beetje kip, mango, avocado, komkommer, wortel en een paar korianderblaadjes (horizontaal).
15. Strooi er wat gehakte pinda's overheen.
16. Vouw de zijkanten van het rijstvel naar binnen en rol stevig op.
17. Herhaal met de overige rijstvellen.
18. Serveer de summer rolls met de limoenmayonaise als dip.
19. Presenteer eventueel met wat extra partjes limoen.

BRON: ah.nl

