



Bami Loempia

4 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 225 g bami groenten
- 🍴 200 g kippendijen
- 🍴 125 g (tover)rijst
- 🍴 1 el bami & bami kruidenmix
- 🍴 1 scheut wokolie
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 zout (optioneel)

voor de loempia

- 🍴 16 grote loempiavellen (ontdood)
- 🍴 1 ei
- 🍴 chilisaus

optionele toppings

- 🍴 atjar tjampoer
- 🍴 bosui
- 🍴 gebakken uitjes
- 🍴 pindasaus
- 🍴 sambal
- 🍴 spiegeleieren

Materiaal: friteuse, frituurolie, RVS schuimschaan, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Snijd de kippendijen in stukken zo groot als dobbelstenen.
2. Pel en snijd de knoflook klein.
3. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Verhit een scheut olie in een wok en bak de kip goudbruin.
5. Komt er vocht vrij?
6. Giet dit af – we willen bakken, niet koken!
7. Voeg de knoflook toe en bak deze kort mee.
8. Doe daarna de groenten erbij en wok ongeveer 10 minuten tot de groenten een lekkere bite hebben.
9. Halverwege voeg je de heerlijke bami & bami kruidenmix toe.
10. Voeg de gekookte rijst toe aan de wok.
11. Schep goed door met een handige siliconen spatel.
12. Proef en breng op smaak met extra kruidenmix en eventueel wat zout.
13. Verwarm de friteuse voor op 175°C.
14. Klop het ei los.
15. Haal de loempiavellen per twee stuks van de stapel.
16. Laat deze plakken aan elkaar.
17. Smeer de rechterkant met behulp van een kwastje in met losgeklopt ei.
18. Leg twee nieuwe plakken op het ei.
19. Zo heb je nu in totaal vier vellen aan elkaar vast geplakt.
20. Verdeel een kwart van de bami over de onderste helft van het loempia vel, en laat de randen vrij.
21. Vouw het vel over de vulling, rol het één keer op en vouw daarna de zijanten naar binnen.
22. Druk voorzichtig wat lucht eruit.
23. Bestrijk het resterende, nog niet opgerolde deel van het vel met losgeklopt ei.
24. Rol de loempia verder strak op.
25. Herhaal dit proces met de overige loempiavellen en de rest van de bami.
26. Frituur de bami loempia's in 5 minuten goudbruin
27. Gebruik een RVS schuimschaan om de loempia's niet te laten drijven.
28. Laat ze wel drijven, verleng dan de baktijd en draai halverwege om.
29. Laat uitlekken op keukenpapier.
30. Serveer met chilisaus.

BRON: sterkindekeuken.nl



Selamat makan