



Indische loempia

Een loempia bestaat uit een langwerpige dun vel deeg, meestal van filodeeg, die zelf gegeten kan worden, met daarin groenten, zoals kool, taugé, bamboescheuten, garnalen, vlees, omeletreepjes en kruiden. Het deeg wordt als een envelop dichtgevouwen en in olie gebakken.

36 stuks

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 witte kool, fijne stukjes
- 🍴 1 prei, fijne stukjes
- 🍴 500 g taugé
- 🍴 200 g kipfilet, in stukjes gesneden
- 🍴 200 g varkenslapjes, in stukjes gesneden
- 🍴 2 uien, fijne stukjes
- 🍴 4 tenen knoflook, fijn
- 🍴 peper naar smaak
- 🍴 zout
- 🍴 knoflookpoeder
- 🍴 1 runderbouillontablet
- 🍴 zonnebloemolie, om te frituren

Materiaal: frituurpan, wadjan

Zo maak je het:

1. De knoflook, ui en prei fruiten in een scheutje olie.
2. De stukjes kipfilet en varkensvlees toevoegen en even meebakken.
3. Voeg wat zout en peper toe naar smaak.
4. Doe de groenten erbij in de pan en bak even 4 minuutjes mee.
5. Vervolgens een runderbouillonblokje toevoegen en even goed door elkaar mengen.
6. Laat alles even goed uit lekken in een vergiet.
7. Verwarm de zonnebloemolie in de frituurpan of wadjan, tot 170°C.
8. Maak een meelpapje van wat bloem en water (plakmiddel loempiavellen).
9. Verdeel ongeveer 1 á 2 eetlepels vulling over elke loempia, niet te veel anders heb je moeite met vouwen!
10. Sla het velletje dicht en plak het vast met het aangemaakte meelpapje.
11. Nu ook de zijkanten vouwen en ook deze vastplakken met het meelpapje.*
12. Bak de Indische loempia's aan beide kanten goudbruin.

* De loempia's die je niet meteen frituurt, kunnen ingevroren worden. Plaats ze onafhankelijk van elkaar op een bord of plaat, na het invriezen kun je ze samenvoegen in een Ziplock zak.

TIP: Lekker om te serveren met loempiasaus of chilisaus en eventueel satésaus!

BRON: indischegerechten.com



Selamat makan