



Kip loempia - Lumpia Ayam

Een van de bekendste Aziatische snacks. In Indonesië, maar ook Nederland. De meest populaire vulling is die met kip.



6 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 200 g kippendijen
- 100 g taugé (schoongemaakt)
- zonnebloemolie (om in te bakken en frituren)
- 1 ui (fijnggehakt)
- 1 wortel (geschrapt en fijnggehakt)
- 150 g witte kool (in dunne reepjes)
- 3 tenen knoflook (fijnggehakt)
- 100 g glasnoedel (soe-oen) (gekookt)
- zout (naar smaak)
- 20 g sambal oelek
- 10 g kentjoerpoeder
- 2 el bloem
- 12 loempiavellen

Materiaal: frituurpan, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Kook de kip in ruim water met wat zout in 25 minuten gaar.
2. Giet af, laat afkoelen en pluk het kippenvlees in fijne sliertjes.
3. Zet opzij.
4. Breng opnieuw ruim water aan de kook en blancheer de taugé 1 minuut.
5. Giet af en laat uitlekken.
6. Verhit wat olie in een wok op middelhoog vuur en fruit de ui en de wortel 5 minuten.
7. Voeg de witte kool toe en bak al omscheppend 2 minuten mee.
8. Voeg de kip, taugé, knoflook, soe-oen, sambal, kentjoerpoeder en zout naar smaak toe en bak al omscheppend nog 3 minuten.
9. Laat de vulling volledig afkoelen.
10. Maak een papje van de bloem en ½ el water.
11. Leg een loempiavel op het werkblad en bestrijk de randen met het papje.
12. Verdeel een opgehoopte eetlepel vulling over de onderkant van het loempiavel en vouw de zijkanten over de vulling heen naar binnen.
13. Rol het vel van onder naar boven verder op.
14. Herhaal met de resterende loempiavellen.
15. Verhit een flinke laag olie in een wok tot 175 °C.
16. Frituur de loempia's in porties in 6 à 7 minuten rondom goudbruin en gaar.
17. Laat uitlekken op keukenpapier.

BRON: [foodies.nl](https://www.foodies.nl)

Selamat makan