



Loempia kip met taugé

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.

30-35 stuks

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 100 g glasnoedels
- 🍴 1 tl gember (vers – geraspt)
- 🍴 2 tenen knoflook (fijn gesneden)
- 🍴 200 g wortel (geraspt)
- 🍴 750 g kipfilet (in kleine stukjes gesneden)
- 🍴 1 blokje kippen- of groentebouillon
- 🍴 2 preien, in dunne ringen
- 🍴 4 el ketjap manis
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 2 el oestersaus
- 🍴 1 tl 5-spice poeder
- 🍴 150 g taugé
- 🍴 30 vellen filodeeg, ontdooid of vers uit de koeling
- 🍴 olie
- 🍴 peper en zout

Materiaal: wok of hapjespan, frituurpan

Zo maak je het:

1. De glasnoedels week je enkele minuten in warm water, laat ze daarna uitlekken en snij ze in grove stukken.
2. Verhit ruim olie in een ruime wok of hapjespan en fruit de gember en knoflook even aan.
3. Voeg dan de wortel toe, bak even mee en dan mag de kip erbij.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Verkruimel daarover het bouillonblokje.
6. Doe de prei erbij en breng op smaak met ketjap manis, sojasaus, oestersaus en 5-spice.
7. Naar smaak eventueel nog wat extra peper en zout.
8. Tot slot bak je kort de taugé mee en meng je de glasnoedels erdoor.
9. Dan is je vulling klaar.
10. Laat deze nu afkoelen.
11. Daarna gaan we de loempia's vouwen.
12. Neem een vel en leg de punt naar je toe.
13. Verdeel een beetje van de vulling in het midden en vouw de punt naar binnen, rol tot halverwege op en vouw dan de zijkanen naar binnen.
14. Rol verder en smeer op het puntje een beetje van het bloem/water mengsel.
15. Herhaal dit tot alle loempiavellen op zijn.*
16. De kip loempia's bak je op 175°C in de frituur voor ongeveer 4 tot 5 minuten (halverwege even keren).
17. Laat ze daarna uitlekken op een keukenpapiertje.
18. Serveer met chilisaus en eet smakelijk!

* 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: De exacte hoeveelheid is afhankelijk van hoe groot je de kip loempia's maakt en hoeveel vulling je erin doet. Deze zijn middelgroot en ik haalde er ruim 30-35 stuks uit. Maak je ze kleiner dan kun je er zeker 40 uithalen. Je kunt het recept ook halveren of verdubbelen wil je er meer of minder maken.

BRON: eefkooktzo.nl



Selamat makan