



Loempia met kip

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, omelet-reepjes en kruiden. Het deeg wordt als een envelop dichtgevouwen en in olie gebakken.

15 - 20 stuks

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 200 g kippendijfilet
- 🍴 100 g taugé, schoongemaakt
- 🍴 1 ui, fijngehakt
- 🍴 1 wortel, geschrapt en fijngehakt
- 🍴 150 g witte kool, in dunne reepjes
- 🍴 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 🍴 60 g soe-oen (glasnoedels), gekookt
- 🍴 20 g sambal oelek
- 🍴 1-2 tl kentjoerpoeder
- 🍴 30 g bloem
- 🍴 15-20 loempiavellen, diepvries
- 🍴 zout, naar smaak
- 🍴 zonnebloemolie, om in te bakken en frituren

Materiaal: frituurpan, wok, 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 een eetlepel water.
11. Leg een loempiavel op het werkblad en bestrijk de randen met het papje.
12. Verdeel een flinke 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 of frituurpan tot 175 °C.
16. Frituur de loempia's in porties 6-7 minuten, tot ze rondom mooi goudbruin zijn.
17. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

* De loempia's bewaar je maximaal 2 dagen in de koelkast. Zorg wel dat je ze goed luchtdicht verpakt. Een andere optie is de loempia's invriezen, althans de ongefrituurde loempia's. Leg een bakpapiertje of wat aluminiumfolie tussen de loempia's en leg ze niet te dicht op elkaar. De loempia's zijn op deze manier ongeveer 3 maanden houdbaar.

TIP: In dit Indische loempia recept wordt kentjoerpoeder gebruikt. Dat is de gemalen wortel van een plant die verwant is aan gember. De smaak zit tussen peper en gember in en het geeft de echte Indische (of Indonesische) loempia zijn specifieke smaak. Je kunt dit poeder kopen in de toko, net als loempiasaus om te serveren bij je loempia's.

BRON: rutgerbakt.nl



Selamat makan