



Loempia met kruidige 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.

40 stuks

⌚ 90 minuten + 6 uur

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g witte kool, in reepjes gesneden
- 🍴 200 g wortel, julienne gesneden
- 🍴 1 ui
- 🍴 500 g kipfilet
- 🍴 40 loempia vellen, diepvries
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 1 el ketjap manis
- 🍴 ½ el sesamololie
- 🍴 1 tl five spice kruiden
- 🍴 ½ tl witte peper
- 🍴 1 eiwit
- 🍴 zonnebloemolie

Materiaal: frituurpan, wok

Zo maak je het:

Voorbereiding

1. Marineer de kip met de sojasaus, sesamololie, witte peper, ketjap manis en uitgeperste, of heel fijn gesneden, teentjes knoflook.
2. Bij voorkeur laat je dit een nachtje marineren.

Bereiding

3. Snij de groenten, kool en wortel, en zorg dat ze ongeveer de lengte hebben van maximaal je pink; je wil namelijk geen lange sliertjes groenten door je loempia, maar eerder lekkere 'hapbare' stukken.
4. De ui snipper je en de kip snij je in kleine stukjes.
5. In een ruime wok verhit je wat zonnebloemolie en fruit je de ui even kort aan.
6. Doe hierbij de kip en wok een minuut of 3-4 of tot de kip van kleur veranderd.
7. Voeg de witte kool en wortel toe en wok het geheel tot de kip en groenten goed gaar zijn.
8. Voeg tijdens het wokken de five spice kruiden toe.
9. Haal de groenten van het vuur en laat ze afkoelen.
10. Ontdooi ondertussen de loempia vellen.
11. Op de verpakking van de loempia vellen staat vaak dat ze minimaal 1 uur moeten ontdooien.
12. Zelf laat ik ze een 30 minuten in de verpakking ontdooien, leg ze dan op een bord met een natte theedoek erover en laat ze zo nog even ontdooien tot ik de vellen van elkaar af kan trekken.
13. Nu gaan we de loempia's vouwen.
14. Leg een loempia vel met de punt naar je toe voor je neer.
15. Schep ongeveer 1-1½ el vulling (=groenten en kip) op het vel.
16. Probeer hierbij de vorm van de loempia aan te houden.
17. Leg de punt van de loempia vel over de vulling, druk de vulling hiermee iets aan tot een rolletje en rol tot iets onder het midden op.
18. Sla de zijanten naar binnen en rol op tot je alleen nog het puntje loempia vel hebt.
19. Smeer met je vinger of een kwastje wat eiwit op het puntje en vouw dicht.
20. Herhaal met alle loempia's tot de vulling op is.
21. Je zou ze nu meteen kunnen frituren, maar meestal leg ik ze eerst even 2 uurtjes in de vriezer zodat de kans dat ze scheuren of open gaan tijdens het frituren kleiner is.
22. Het handigste is om een vel bakpapier in de vriezer te leggen en ze zo los van elkaar in te vriezen (kan ook een nachtje maar niet veel langer).
23. Daarna kun je ze in afgesloten bewaar bakjes of zakjes enkele weken bewaren in de vriezer.
24. Bewaren in de koelkast zou ik je overigens niet adviseren omdat de vellen dan erg snel uitdrogen.
25. Frituur de loempia's op 180-190°C voor ongeveer 5 á 6 minuten tot ze goudbruin zijn.
26. Je kunt ze ook ontdooien in de oven doen op 180°C boven-en onderwarmte, voor ongeveer 15 minuten op een rooster bekleed met bakpapier en tussendoor even omdraaien.
27. Bestrijk ze eerst wel even met een klein beetje zonnebloemolie.
28. Het lekkerste vind ik ze eigenlijk wel uit de frituur deze kruidige kip loempia's.

TIP: Serveer met wat lekkere chilisaus.

BRON: eefkooktzo.nl



Selamat makan