



Loempia met Varkensvlees - Lumpia isi daging babi

Begin je eigen loempiakraam aan huis met dit recept voor fantastische, crunchy loempia's. Wedden dat iedereen ervoor in de rij gaat staan?

4 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 20 rijstvellen (om te frituren)
- 🍴 olie (om te frituren)
- 🍴 bakpapier

voor de vulling

- 🍴 50 g fijne rijstnoedels (mihoen)
- 🍴 olie
- 🍴 200 g varkensgehakt
- 🍴 2 sjalotten (gesnipperd)
- 🍴 30 g verse gember (geschild en fijnggehakt)
- 🍴 50 g spitskool (in reepjes)
- 🍴 1 handje taugé
- 🍴 50 g wortelreepjes
- 🍴 2 el oestersaus

voor de saus

- 🍴 1 el olie
- 🍴 1 el rode currypasta
- 🍴 75 g pindakaas (100%)
- 🍴 50 g gula djawa (Javaanse bruine suiker - geraspt)
- 🍴 50 ml appelazijn
- 🍴 100 ml kokosmelk
- 🍴 1-2 el vissaus

Materiaal: wok, frituurpan, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Verhit voor de saus de olie in een wok en fruit er de rode currypasta ca. 1 minuut in.
2. Voeg de overige ingrediënten voor de saus behalve de vissaus toe en roer goed door elkaar.
3. Verwarm tot de suiker helemaal is opgelost.
4. Neem van het vuur en laat afkoelen.
5. Breng de saus op smaak met vissaus.
6. Bereid voor de vulling de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Giet af, spoel met koud water en laat uitlekken.
8. Verhit een scheut olie in een hapjespan of wok en bak er het gehakt goudbruin en krokant in.
9. Voeg de sjalotten en de gember toe en bak nog 4 minuten tot de sjalot zacht is.
10. Voeg de spitskool, de taugé en de wortelreepjes toe en breng het geheel op smaak met de oestersaus.
11. Neem van het vuur en laat afkoelen.
12. Meng de rijstnoedels door het gehaktmengsel.
13. Week telkens 1 rijstvel enkele seconden in heet water.
14. Zorg dat je ze niet te lang weekt, ze moeten nog als stevig papier aanvoelen.
15. Leg het rijstvel op een schone doek.
16. Dep het rijstvel met een andere doek enigszins droog.
17. Leg in het midden een rechthoekig hoopje van de vulling.
18. Vouw het rijstvel van onderaf over de vulling heen.
19. Vouw de zijanten naar binnen en rol het geheel verder op tot een strak rolletje.
20. Leg de loempia's op een schaal met bakpapier, zorg dat ze niet tegen elkaar aan liggen.
21. Vul een diepe pan voor ca. $\frac{1}{3}$ met olie en verhit tot ca. 180°C.
22. Frituur de loempia's in porties in de hete olie tot ze goudbruin en krokant zijn.
23. Serveer met de saus.

BRON: foodies.nl



Selamat makan