



Loempiaatjes met gerookte 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.

12 stuks

⌚ 30 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 6 vellen filodeeg, diepvries
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 2 cm verse gember
- 🍴 3 el Thaise vissaus
- 🍴 3 el traditionele olijfolie
- 🍴 250 g Chinese wokgroente taugé-rode paprika
- 🍴 150 g gerookte kipreepjes

Materiaal: wok, oven, bakplaat met bakpapier

Zo maak je het:

1. Laat het filodeeg in ca. 2 uur ontdooien.
2. Was de rode peper, halveer en verwijder de zaadlijsten.
3. Snijd de peper in dunne reepjes.
4. Schil de gember en snijd heel fijn.
5. Roer de peper en de gember door de vissaus.
6. Verhit in een wok of braadpan 1 el olie en bak de soepgroente op hoog vuur in ca. 3 min..
7. Schep regelmatig om.
8. Roer het vissausmengsel erdoor.
9. Laat de groenten afkoelen en schep de kipreepjes erdoor.
10. Halveer een vel filodeeg en bestrijk de helft dun met 1 el olie.
11. Leg een deel van het groentemengsel aan de korte kant en vouw de zijanten ca. 2 cm naar binnen.
12. Rol het filodeeg om de vulling. *
13. Verwarm de oven voor op 200 °C of gasovenstand 4.
14. Leg de loempiaatjes op met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze dun met rest van de olie.
15. In oven in ca. 20 minuten bruin bakken.
16. Loempiaatjes koud of warm serveren met bijvoorbeeld zoete chili loempiasaus.

* 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.

BRON: ah.nl



Selamat makan