



Loempiaatjes met shiitake en kipgehakt

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 stuks

⌚ 45 + 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 sjalotten
- 🍴 3 tenen knoflook
- 🍴 100 g shiitakes
- 🍴 50 g vermicelli glass noodles
- 🍴 200 g rauwe gepelde garnalen, diepvries
- 🍴 1 middelgroot scharrelei
- 🍴 200 g kipgehakt naturel
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 ¼ tl witte peper
- 🍴 ½ tl suiker
- 🍴 1 tl groentebouillon poeder
- 🍴 35 ml vissaus
- 🍴 150 g peen julienne
- 🍴 1 l arachideolie
- 🍴 15 loempiavellen, diepvries
- 🍴 1 baby romaine
- 🍴 1 limoen
- 🍴 1 rode peper
- 🍴 25 g suiker
- 🍴 50 ml water
- 🍴 15 g verse munt
- 🍴 15 g verse Thaise basilicum

Materiaal: frituurpan, vershoudfolie

Zo maak je het:

1. Snipper de sjalotten.
2. Knijp ze fijn tussen je handen om er zoveel mogelijk vocht aan te onttrekken.
3. Snijd de knoflook fijn.
4. Snijd de shiitake fijn.
5. Laat de glasnoedels weken in heet water.
6. Knijp daarna zo goed mogelijk uit en knip in kleine stukjes van ca. 2 cm.
7. Snijd de garnalen fijn.
8. Splits het ei.
9. Meng het kippengehakt met de fijngesneden garnalen, het zout, de witte peper, een ½ tl suiker, de bouillonpoeder, 10 ml vissaus, de sjalotten, ⅔ van de knoflook en het eiwit.
10. Het eigeel wordt niet gebruikt.
11. Knead het mengsel met schone handen 3 minuten goed door, totdat het gehakt iets lichter van kleur wordt en alles goed gemengd is.
12. Meng de peen, shiitake en glasnoedels erdoor.
13. Dek af met vershoudfolie en zet 30 minuten in de koelkast.
14. Verhit de olie tot 180 °C.
15. Leg een loempiavel met een punt naar boven op het werkblad.
16. Schep ca. 70 g van het kip-garnalenmengsel op ca. 7 cm van de onderkant in het midden van het loempiavel en maak er een bergje van.
17. Vouw een punt van het vel over de vulling, trek het vel iets naar je toe en vouw de zijanten van het vel naar binnen.
18. Maak het randje van het loempiavel nat met een beetje water en rol hem dicht.
19. Herhaal dit met de andere loempiavellen.*
20. Haal de blaadjes sla los van de krop baby romaine.
21. Halveer de limoen en pers de vrucht uit.
22. Snijd de rode peper in kleine blokjes.
23. Meng met 25 ml vissaus, 50 ml limoensap, de rest van de knoflook, 25 g suiker en het water tot een dip.
24. Controleer evt. met een keukenthermometer of de olie heet genoeg is.
25. Bak de loempia's in delen 5-6 minuten in de hete olie, tot ze gaar en knapperig zijn.
26. Bak er niet te veel tegelijk, want dan plakken ze aan elkaar.
27. Laat tussendoor de olie op temperatuur komen.
28. Serveer de loempia's met de sla, hele takjes munt, Thaise basilicum en de dipsaus.
29. Je kunt een blaadje sla met kruiden naar smaak om de loempia wikkelen en hem zo gemakkelijk in de saus dippen.

* 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