



Loempia met garnalen en 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.

32 stuks

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 100 g garnalen
- 🍴 150 g kipfilet in erg dunne, korte reepjes gesneden

voor de boembloe

- 🍴 1 middelgrote ui
- 🍴 3 teentjes knoflook
- 🍴 1 tl djahé
- 🍴 1 tl ketoembar
- 🍴 ¼ tl versgemalen peper
- 🍴 1 tl trassi
- 🍴 1 tl sambal oelek
- 🍴 1 blokje kipbouillon
- 🍴 ¼ tl zout

voor de groenten

- 🍴 130 g Chinese kool
- 🍴 100 g rode paprika
- 🍴 80 g winterwortel
- 🍴 70 g prei
- 🍴 1 el selderij
- 🍴 100 g taugé

overige ingrediënten

- 🍴 2 tl citroensap
- 🍴 1 el ketjap manis
- 🍴 1 el oestersaus
- 🍴 100 g glasmie
- 🍴 1 pak grote loempiavellen
- 🍴 bloem

Materiaal: frituurpan, vizel (tjobek), wadjan, vergiet met keukenpapier

Zo maak je het:

1. Snijd de Chinese kool in kleine stukjes, schoonspoelen met koud water, uit laten lekken, in een grote bak met daarin een dubbel vel keukenpapier gooien, bak schudden en zo om de stukjes Chinese kool nog wat droger te maken en dan de kool bewaren in een bakje met keukenpapier en met een deksel erop.
2. De rode paprika in dunne, kleine stukjes snijden en bewaren in een bakje met deksel erop.
3. Ook de winterwortel in dunne strips snijden, vervolgens in een zeef leggen en 1 liter kokend water erover gieten, uit laten lekken en bewaren in een bakje met keukenpapier en met een deksel erop.
4. De prei in dunne, halve ringetjes snijden, schoonspoelen met koud water, uit laten lekken en bewaren in een bakje met keukenpapier en met een deksel erop.
5. De selderij fijnsnijden en bewaren in een bakje met een deksel erop.
6. Van de taugé de groene/bruine vliesjes en staartjes verwijderen, goed afspoelen met koud water en bewaren in een bakje met koud water met deksel erop.
7. De glasmie 2 minuten in kokend water leggen.
8. Vervolgens de glasmie in een zeef laten uitlekken en in kleinere stukken knippen.
9. Bewaren in een bakje met een deksel erop.
10. Doe de ui, knoflook, djahé, ketoembar, versgemalen peper, trassi, sambal oelek, blokje kipbouillon en zout in de blender en maal het goed fijn.
11. Daarna alles nog even fijnwrijven/vermengen in de tjobek.
12. Vervolgens 3 el olie verhitten in de wadjan en dan de boembloe gedurende 1 minuut bakken, zorg ervoor dat het vuur niet te hoog staat, een boembloe bakken werkt net als een eitje bakken: het schiet niet op als het vuur te laag staat, en het verbrandt als het vuur te hoog staat.
13. Vervolgens schep je de oestersaus, ketjap en citroensap erbij, even goed roeren totdat alles vermengd is.
14. Dan doe je de kip, paprika en prei erbij.
15. Steeds blijven omscheppen nu, gedurende ongeveer 1 minuut, en tot slot mogen de garnalen er ook bij.
16. Nog even 1 minuut alles laten bakken, voortdurend omscheppen, en dan zet je het gas uit.
17. Schep alles over in een grote bak of ovenschaal en laat het afkoelen.
18. Zodra alles is afgekoeld (koud is), schep je de volgende ingrediënten er doorheen: eerst de glasmie, zorg dat het echt goed vermengd is, dan de Chinese kool, goed mengen, dan de wortel en dan de selderij.



19. Tot slot, giet het bakje met de taugé door een zeef of vergiet, laat 't goed uitlekken en meng het dan voorzichtig door de rest van de vulling.
20. Peuter een vel van de stapel ontdooide loempiavellen af en leg het als een ruit voor je op het werkblad.
21. Schep 2 of 3 el loempiavulling op de ruit en vouw het onderste gedeelte, van de loempiavel, er overheen.
22. Manipuleer met behulp van je handen en de flap de vulling een beetje compacter.
23. Beetje rollen nu en probeer het rolletje een beetje strak te houden.
24. Zijkanten naar binnen vouwen.
25. Verder rollen totdat er nog een klein driehoekje vel overblijft...
26. Kwast een beetje bloem/water-papje (werkt als lijm) op het driehoekje...
27. En rol 'm helemaal op.
28. Klaar.
29. Nu die andere 31 nog.*
30. Neem een grote koekenpan en giet er een laagje olie in (ongeveer 2 cm).
31. Verhit de olie tot zo'n 160°C en bak een stuk of 3 loempia's goudbruin, het aantal hangt af van het formaat loempia.
32. Niet teveel loempia's tegelijk want dan koelt de olie teveel af.
33. En vergeet niet de loempia's na een minuut of twee om te draaien.
34. Uit laten lekken, liefst rechtop, in een vergiet met keukenpapier.

* 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.

TIP: - Kies je favoriete kant en klaar-saus, of maak er zelf eentje. Soms eet ik mijn loempia's met chili sauce, maar meestal maak ik een sausje:

- 🍴 4 el vissaus – de hoeveelheid hangt af van jouw smaak. Experimenteer!
- 🍴 4 el warm water
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 🍴 klein beetje bosui, in dunne ringetjes gesneden
- 🍴 ½ tl sambal oelek, of ringetjes van 1 rode peper
- 🍴 1 el ketjap manis

Meng alle ingredienten voor de saus door elkaar en dippen maar!

BRON: kokkieslomo.nl

Selamat makan