



Loempia met garnalen - Lumpia udang

Een garnalen loempia is een knapperige snack of voorgerecht gevuld met malse garnalen, verse groenten zoals wortel, taugé en kool. Je kunt ze frituren, bakken in de pan of in de oven bereiden, en ze smaken heerlijk met zoete chilisaus.



2 personen

🕒 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g bloem
- 🍴 3 eieren
- 🍴 500 ml zonnebloemolie
- 🍴 150 g reuzengarnalen
- 🍴 1 blikje bamboescheuten
- 🍴 3 tenen knoflook
- 🍴 200 g kipfilet
- 🍴 1 prei
- 🍴 3 el ketjap manis
- 🍴 2 takjes selderij
- 🍴 1 bakje taugé

voor erbij

- 🍴 zoete chilisaus

Materiaal: frituurpan, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Klop met een garde 500 ml water door de bloem.
2. Klop de eieren en 1 mespunt zout erdoor.
3. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak een zo dun mogelijk flensje.
4. Bak er nog 11.
5. Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en snijd de garnalen fijn.
6. Snijd de bamboescheuten in heel dunne reepjes.
7. Verhit 2 el olie in een wok en bak de knoflook 1 minuut.
8. Voeg de kip en garnalen toe en roerbak 2 minuten.
9. Bak de prei en ketjap 1 minuut mee.
10. Voeg de bamboe, selderij en taugé toe en roerbak nog 1 minuut.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Laat uitlekken.
13. Schep 1½ el vulling op de onderkant van elk flensje.
14. Laat 2 cm van de rand vrij.
15. Vouw de zijkanten naar binnen.
16. Rol strak op.
17. Verhit de rest van de olie in een pan op 180 °C.
18. Frituur telkens 2 loempia's 4-6 minuten.
19. Keer halverwege.
20. Laat uitlekken op keukenpapier.
21. Lekker met chilisaus.

TIP: -

BRON: ah.nl

Selamat makan