



## Susanna's zelfgemaakte loempia's

### **Ingrediënten**

- 1 pak met 40 loempia vellen (ontdooit)
- 150 gr prei (fijngesneden)
- 150 gr peen julienne (reepjes)
- 125 gr taugé
- 1 stukje gember
- 3 teentjes knoflook
- 75 gr rijstnoedels (gekookt)
- 500gr kippengehakt
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel ketjap manis
- 2 kleine maggi blokjes
- 1 eetlepel azijn
- Olie om te frituren

Dit recept is ingestuurd door :  
**Susanna**



### **Bereiding**

1. Laat de loempiavellen ontdooien onder een iets vochtige doek.
2. Snijd de knoflook en gember fijn en fruit aan in een pan met een eetlepel olie.
3. Doe het kippen gehakt erbij en bak deze rul.
4. Voeg sojasaus , ketjap manis , azijn en de maggi blokjes toe
5. Voeg de prei en wortel toe en bak een minuutje mee.
6. Roer ook de taugé er door.
7. Laat nu de vulling afkoelen
8. Neem 2 loempiavellen en leg deze op elkaar (je kunt ook 1 vel gebruiken voor dunne loempia's).
9. Draai het vierkant met de punt naar je toe en verdeel een beetje van de vulling en noedels er op aan het begin.
10. Vouw de punt er overheen en rol op tot de helft. Vouw dan ook de rechter en linker punt naar binnen en rol de loempia verder op.
11. Besmeer de bovenste punt met wat eiwit en rol de loempia helemaal op en druk goed dicht werk zo de vulling op
12. Verhit de frituurpan op ca. 180 graden. Frituur de loempia's 4 a 5 minuutjes tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. De loempia's zijn lekker met een sweet chili saus.

### **Tip:**

Vervang het kipgehakt ook eens door ham of kipstukjes of gebruik ei of tofu voor een vegetarische loempia. Een pepertje erbij voor een pittige loempia Gebruik 1 loempia vel voor dunnere loempia's.

