



Krokante loempia's met kippengehakt

Zelfgerolde loempia's gevuld met gekruid kippengehakt, wortel en paprika, goudbruin gefrituurd tot ze knapperig zijn. Heerlijk met zoete chilisaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 pak loempiavellen op basis van tarwe (spring roll skins)
- 500 gr kippengehakt
- 2 wortelen
- 2 uien
- 4 teentjes look
- 2 rode paprika's
- 2 el gemalen witte peper
- 1 snuifje kippenbouillonpoeder
- scheutje donkere sojasaus

1 eiwit

olie om te frituren (arachide- of zonnebloemolie)

zoete chilisaus om te serveren

Bereidingswijze

1. Rasp de wortelen en snij de ui, look en paprika in grove stukken.
2. Mix of blend de ui, look en paprika tot een grove massa.
3. Meng dit grondig met het kippengehakt, de geraspte wortel, het kippenbouillonpoeder, de witte peper, een scheutje sojasaus en het eiwit.
4. Leg een beetje van de vulling op een loempiavel, vouw de zijkanten in en rol stevig op. Plak het uiteinde dicht met wat eiwit.
5. Verhit de olie tot 180 graden en frituur de loempia's in kleine porties goudbruin en krokant.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer meteen met zoete chilisaus.

Tip

Gebruik loempiavellen op basis van tarwemeel om te frituren.

Rijstpapier is bedoeld voor verse, niet-gefrituurde rolletjes en barst snel in hete olie.

Lekker met

Zoete chilisaus en eventueel wat verse sla

Dranktip

Een fris blond biertje of jasmijnthee