



Loempia's met varkensvlees

Krokant gefrituurde loempia's met een hartige vulling van varkensvlees en groenten. Onweerstaanbaar knapperig, perfect als voorgerecht of hapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 12 loempiavellen
- 300 gr varkensgehakt
- 200 gr witte kool fijngesneden
- 1 wortel in julienne
- 100 gr taugé
- 3 lente-uitjes in stukjes
- 2 teentjes look, fijngesneden
- 2 el sojasaus

1 el oestersaus
1 kl sesamolie
1 el bloem met wat water
1 liter arachideolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Bak het gehakt in een wok rul en lichtbruin, ongeveer 4 minuten.
2. Voeg de kool, wortel, taugé, lente-ui en look toe en roerbak 3 minuten tot de groenten slinken.
3. Breng op smaak met sojasaus, oestersaus en sesamolie en laat de vulling afkoelen.
4. Leg een loempiavel schuin, schep wat vulling onderaan, vouw de zijkanten in en rol strak op. Plak de rand vast met wat bloempapje.
5. Verhit de frituurolie tot 180 graden en frituur de loempia's in porties 4 tot 5 minuten goudbruin en krokant.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met zoetzure saus of sojasaus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)