



Lumpia: Filipijnse loempia's

Knapperige, dunne Filipijnse loempia's gevuld met gehakt en fijne groenten. Perfect als hapje met een zurig-zoete dipsaus.

| | | | |
|---------------|------------|----------|-----------------------------------|
| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
| 30' | 15' | 4 | Voorgerechten & hapjes |

Ingrediënten

- 16 loempiavellen
- 300 gr varkensgehakt
- 1 wortel, fijn geraspt
- 100 gr witte kool, zeer fijn gesneden
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 el sojasaus
- 1 ei, losgeklopt

peper

zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met wortel, kool, look, ui, sojasaus en peper tot een stevige vulling.
2. Leg een loempiavel op de werkbank, schep een eetlepel vulling onderaan en rol strak op, met de zijkanten naar binnen gevouwen. Strijk de rand in met losgeklopt ei om te sluiten.
3. Herhaal tot alle vellen gevuld zijn.
4. Verhit de olie tot 170 graden in een diepe pan. Frituur de loempia's in porties 4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
5. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm met een zoetzure dipsaus.

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