



Lumpia: Filipijnse loempia's

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

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

zonnebloemolie, om te frituren

Bereidingswijze

- 1.** Meng het varkensgehakt in een kom met de geraspte wortel, de fijngesneden witte kool, de knoflook, de ui, de sojasaus en wat zwarte peper. Meng alles goed door elkaar tot een stevige, homogene vulling.
- 2.** Leg een loempiavel schuin voor je op de werkbank. Schep 1 eetlepel vulling langs de onderste rand. Vouw de zijkanten naar binnen en rol het vel stevig op. Bestrijk de sluiting met wat losgeklopt ei en druk goed aan zodat de loempia dicht blijft. Herhaal met de overige vellen en vulling.
- 3.** Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan tot 170 graden. Frituur de loempia's in porties van 4 tot 5 stuks gedurende ongeveer 4 minuten, of tot ze goudbruin en knapperig zijn. Draai ze halverwege om voor een gelijkmatige kleur.
- 4.** Schep de loempia's uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer warm met een zoetzure dipsaus.

Tip

Rol de loempia's zo strak mogelijk op en zorg dat de zijkanten goed dichtgevouwen zijn. Een losse rol absorbeert meer olie en verliest zijn vulling tijdens het frituren. Bewaar ongebakken loempia's afgedekt in de koelkast tot het moment van frituren.

Lekker met

Zoetzure dipsaus of een pittige chilisaus.

Dranktip

Een licht, koud pilsje of een glas ijsthee past perfect bij de knapperige loempia's.