

VIETNAMESE LOEMPIA'S



INGREDIENTEN

- 10 ontdooide loempiavellen (te vinden in vriesvak bij supermarkt of toko)
- 25 gram ongekookte glasnoedels (100 gram gekookt)
- 200 gram kipdijfilet (of nog beter kip gehakt)
- snuf zout en peper
- olijfolie
- 50 gram wortel julienne
- 50 gram zeer fijn gesneden prei
- 50 gram taugé
- 0,5-1 kippen bouillonblokje
- Diamant frituurolie
- 1 los geklopt ei

serveer de zelf gemaakte loempia's met chilisaus of een Vietnamese dipsaus

Vietnamese dipsaus:

- 2 eetlepels limoensap
- 2 eetlepels suiker
- 3 eetlepels water
- 4 eetlepels vissaus
- 1 flink teentje knoflook fijn gesneden
- 1 theelepel chili vlokken
- optioneel: eetlepel gehakte koriander blaadjes

BEREIDEN

- > Week de glasnoedels volgens de gebruiksaanwijzing. Spoel het af met koud water en laat ze goed uitlekken. Snijd de glasnoedels (rijstvermicelli) in kleine stukjes van 2 cm.
- > Maal de kipdijfilet fijn in een keukenmachine of hakmolen van de staafmixer. Kruid met zout en peper en bak gaar in een koekenpan met olijfolie. Voeg vervolgens de wortel, prei, taugé en rijstvermicelli eraan toe. Bak 2 minuten mee zodat, de groente lekker knapperig blijft. Zorg in ieder geval dat al het vocht verdampt is. Verkrummel het bouillonblokje en breng de loempiavulling hiermee op smaak.
- > Neem een loempiavel (bewaar de rest onder een natte theedoek) en leg dit met de punt naar je toe. Leg 2 eetlepels vulling in het midden van het vel. Zorg dat een kwart van beide kanten vrij blijft. Vouw de zijkanten over de vulling. Neem de bovenste punt en leg over de vulling heen en rol op. Bestrijk de randen met het los geklopte ei. Herhaal dit met de rest van de loempiavellen en vulling.
- > Verwarm in een frituurpan de Diamant frituurolie tot 175 graden en bak de loempia's 5 tot 6 minuten goudbruin. Draai ze na 2 minuten om met een tang, zodat ze aan alle kanten garen. Laat de loempia's even uitlekken op een stuk keukenrol.
- > Serveer met een zelfgemaakte chilisaus of nuoc cham (de Vietnamese dipsaus) door de limoensap, suiker, water, vissaus, knoflook, chili vlokken en eventueel verse koriander met elkaar te mengen.

Bron: lekkeretenmetlinda.nl