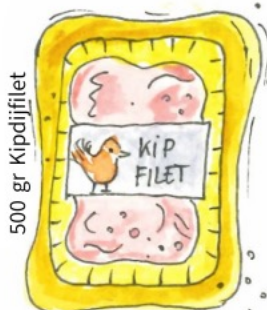




50 Loempiavellen



500 gr Kipdijfilet



Sojascheuten

1. Laat de loempiavellen ontdooien onder een vochtige handdoek.



1 Prei



een mes

2. Snijd de groenten en de kip in fijne stukjes.



2 wortelen



1 ui



1 paprika

LOEMPIA'S met kip

3. Verhit een eetlepel olijfolie in een pan en bak de kip gaar.



Olijfolie



Sojasaus



Korijn

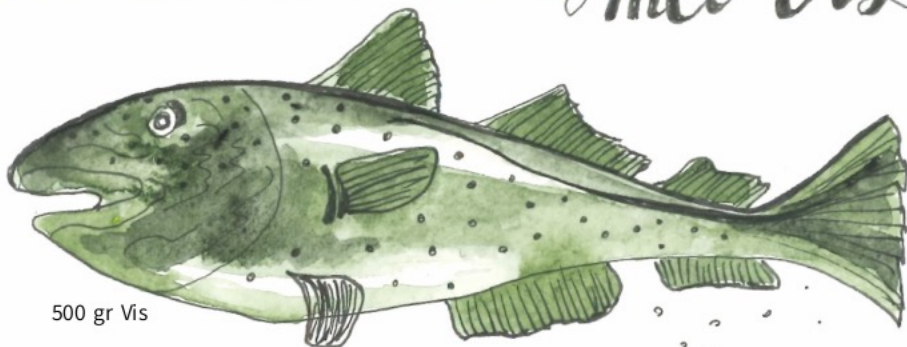


Vergiet

4. Voeg de groenten toe en bak ze kort mee. Laat ze knapperig. Breng op smaak met sojasaus en komijn.

5. Laat de vulling goed uitlekken zodat ze niet te vochtig is.

LOEMPPIA met vis



500 gr Vis

1 Paprika



500 gr Mihoen



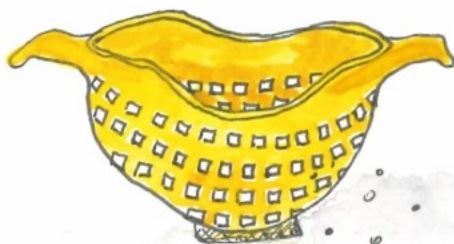
1 Prei



Sojasaus



Viskruiden



Vergiet

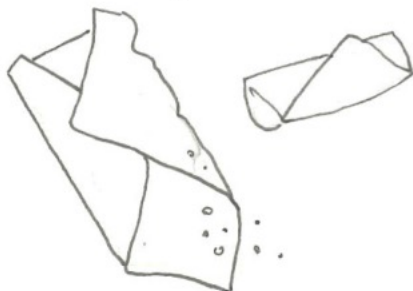
Variant met vis:

Gebruik vis in plaats van kip. Voeg viskruiden en mihoen toe aan de vulling.

Loempiavel



6. Neem een loempiavel en leg het met een punt naar je toe.



7. Schep wat vulling in de onderste hoek.
Vouw de punt erover en rol tot halverwege.
Vouw vervolgens eerst de linkerkant naar binnen, daarna de rechterkant, en rol verder op. Druk de bovenste punt goed vast.



Sweet chilisaus

8. Verhit de frituurpan tot 180°C en frituur de loempia's 4 à 5 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Serveer de loempia's met sweet chilisaus.

