



Loempia's met varkensvlees

Krokant gefrituurde loempia's met een hartige vulling van varkensgehakt en groenten. Onweerstaanbaar knapperig en perfect als voorgerecht of hapje bij een Aziatisch menu.

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

Ingrediënten

- 12 loempiavellen
- 300 gr varkensgehakt
- 200 gr witte kool, fijngesneden
- 1 wortel, in julienne gesneden
- 100 gr taugé
- 3 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el sojasaus
- 1 el oestersaus

1 kl sesamolie
1 el bloem, aangelengd met 2 el water
1 liter arachideolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Verhit een wok op hoog vuur met een scheutje arachideolie. Voeg het varkensgehakt toe en bak het al roerend rul en lichtbruin in ongeveer 4 minuten.
2. Voeg de knoflook toe en bak 30 seconden mee. Voeg daarna de witte kool, wortel, taugé en lente-uitjes toe en roerbak alles samen 3 minuten tot de groenten licht geslonken zijn maar nog wat beet hebben.
3. Kruid de vulling met sojasaus, oestersaus en sesamolie. Roer goed door en schep de vulling in een kom. Laat volledig afkoelen voor je begint met rollen.
4. Leg een loempiavel als een ruit voor je neer. Schep een eetlepel vulling horizontaal onderaan in het midden. Vouw de onderste punt over de vulling, vouw vervolgens de twee zijpunten naar binnen en rol het geheel stevig op. Strijk de bovenste punt in met het bloempapje en plak de rol goed dicht.
5. Verhit de arachideolie in een diepe pan of friteuse tot 180 graden. Frituur de loempia's in porties van 4 stuks gedurende 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai ze halverwege om voor een gelijkmatige kleur.
6. Laat de loempia's uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct.

Tip

Zorg ervoor dat de vulling volledig is afgekoeld voor je de loempiavellen rolt. Een warme vulling maakt de vellen zacht en ze scheuren dan sneller open bij het frituren. Maak de loempia's ook niet te vol, dan rollen ze strakker en blijven ze beter dicht.

Lekker met

Zoetzure saus of een dipkom met sojasaus.

Dranktip

Een koele Tsingtao of een lichte Aziatische lager past uitstekend bij de krokante loempia's.

Ontdek meer recepten op kookpot.be