

# Loempia's

## Ingrediënten voor 8 loempia's

- Pak loempiavellen  
Verkrijgbaar bij de supermarkt, in het vriesvak
- 4 kippedijen
- 200 gram blokjes beenham
- $\frac{1}{2}$  winterwortel
- 1 flinke ui
- 1 prei
- 1 lenteuitje
- 400 gram taugé
- 3 eieren
- ketjap
- kippenbouillon
- 3 teentjes knoflook
- peper en zout
- bloem
- water

## Bereiding van de vulling

Haal het pak loempiavellen uit de vriezer en laat deze ontdooien.

Verwarm de bouillon in een pan en kook hierin de kip gaar. Snij de winterwortel en prei fijn, snipper de ui.

Bak in een hete wok met een scheutje olijfolie de wortel, prei en ui. Voeg hier de geperste teentjes knoflook en peper en zout bij.

Kluts de twee eieren in een kommetje en bak deze in een koekenpan. Snij de kip en het gebakken ei in stukjes (niet te fijn) en voeg deze samen met de hamblokjes bij het groentemengsel. Voeg als laatste de taugé en ketjap toe. Roer het mengsel door elkaar, bak de taugé nog even kort mee.



## Het vullen van de loempia's

Maak van een beetje water en bloem een papje. Met dit papje kun je de randen van het filodeeg dichtplakken. Voor een loempia kun je het beste twee (of drie) velletjes filodeeg gebruiken. Omdat 1 vel erg dun is kan deze snel scheuren en het gebruik van twee vellen maakt je loempia krokanter.

Leg de vellen filodeeg in een ruit voor je zoals op bovenstaande foto. In het midden van het vel schep je de vulling. Zorg ervoor dat je de loempia niet te vol vult, dan kan hij openknappen in de frituurpan.

Maak de randen van het filodeeg goed vochtig met water. Vouw eerst de onderste punt naar boven, vervolgens de zijkanten naar binnen. Smeer de randen van de bovenste punt in met het bloemmengsel. Rol de loempia dicht door hem naar de bovenste punt te rollen. Zorg ervoor dat deze goed dichtgeplakt zit.

- Bak de loempia's 5-8 minuten in de frituurpan (net hoe krokant je het korstje wilt hebben)
- Ook kun je de loempia's in de oven verwarmen. 20 minuten op 220°C tot 240°C.

Serveer de loempia's met zoetzure saus, satésaus en/of ketjap.



- [bron](#)

### TIP

Van de boullion die over is kan je een dag later mooi chinese kippensoep maken. Prei, lente-uitje of een uitje, omeletje en/of mihoen toevoegen, beetje selderij uit een potje... Een scheutje ketjap en sambal en je hebt een overheerlijke soep.