



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Loempia's met zoet zure saus

INGREDIENTEN – voor 2 personen

### Ingredienten

4 velletjes loempiadeeg                      1. Laat eventueel de velletjes deeg ontdooien  
of filodeeg (makkelijker verkrijgbaar)

### **De kip**

1 bouillonblokje                              2. Verwarm 500ml water en voeg bouillonblokje toe. Breng aan de kook  
  
½ kipfilet                                        3. Leg de kipfilet in de hete bouillon en laat net tegen het kookpunt 10 minuutjes sudderen  
  
4. Trek de kip in kleine stukjes met behulp van 2 vorken

### **De groentjes**

½ prei    5. Was alle groenten en snij alle groentjes in een fijne julienne.  
  
1 wortel  
  
¼ courgette  
  
1 lente ui                                         6. Snij het wit van de lente ui en snij in kleine ringetjes  
  
    Hou het groen voor de afwerking  
  
1 handvol sojascheuten                      7. Kuis en was de sojascheuten  
  
1 eetlepel arachide olie                      8. Wok alle groenten kort in een wok met een lepel olie  
  
    9. Kruid met peper en zout  
  
    10. Meng de kip onder de groenten en laat alles wat afkoelen  
  
Sojasaus, sesamolie, limoen                11. Meng een koffielepel sojasaus, een koffielepel sesamolie en wat citroen of limoensap onder deze ingrediënten

## Afwerken

12. Verhit het frituurvet op 180°C
- 1 eidooier 13. Doe de dooier in een kommetje en voeg 1 koffielepel water toe.  
Meng goed door elkaar
- Filodeeg of loempiavellen
- Olie 14. Snij het deeg in vierkante stukken en leg 1 vel met een punt naar beneden. Strijk filodeeg in met een beetje olie en leg er een 2<sup>de</sup> vel op. Bij loempia vellen volstaat 1 vel en hoef je dit niet in te strijken met olie.
- Vulling 15. Doe een hoopje vulling op het midden van het vel.
16. Gebruik een borsteltje om de dooier langs de rand van je deeg te smeren
17. Vouw de linker- en de rechterside van je vel over de vulling en druk een beetje aan.
18. Vouw de onderkant over de vulling, trek aan en rol strak op.
19. Frituur de loempia's een paar minuutjes tot ze goudbruin gebakken zijn.
20. Serveer uit de hand met zoet-zure saus als dipje.