

Recept: Loempias met zoetzure chilisaus



Authentieke Vietnamese loempias gevuld met verse groenten en kip, geserveerd met zelfgemaakte zoetzure chilisaus. Perfect als voorgerecht of snack.

Afbeelding: Heel Holland bakt



Aantal personen:
10 personen



Tijd:
120 minuten



Moeilijkheidsgraad:
Gemiddeld tot gevorderd

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Loempiavellen	40 stuks	
<input type="checkbox"/> Eidooiers	3 stuks	losgelopt
<i><u>Voor de vulling</u></i>		
<input type="checkbox"/> Kipfilets	10 stuks	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	10 l	
<input type="checkbox"/> Rijstnoedels fijn	1 pakje	
<input type="checkbox"/> Prei (wit gedeelte)	5 stronken	fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Sojascheuten	1000 g	schoongemaakt
<input type="checkbox"/> Wortel	5	in fijne julienne
<input type="checkbox"/> Lente-uien	10 stuks	in reepjes
<input type="checkbox"/> Vissaus	5 el	
<input type="checkbox"/> Sojasaus	5 el	
<input type="checkbox"/> Sesam olie	5 el	

Voor de chilisaus

<input type="checkbox"/> Rode chilipepers	5	fijngesneden
<input type="checkbox"/> Look	5 teentjes	fijngesneden
<input type="checkbox"/> Gember	1 el	geraspt
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	5 kl	
<input type="checkbox"/> Water	500 ml	
<input type="checkbox"/> Witte wijn azijn of appelazijn	250ml	
<input type="checkbox"/> Suiker	250 gr	
<input type="checkbox"/> Maizena	3 el	
<input type="checkbox"/> Zout	naar smaak	

Bereidingswijze

Zoetzure Chilisaus Maken

- Breng suiker en water aan de kook voor de suikerstroop.
- Hak chilipepers, gember en look fijn in de hakmolen tot een pasta.
- Voeg de pasta en tomatenpuree toe aan de stroop.
- Laat pruttelen, voeg wijnazijn toe en bind met maïszetmeel. Kruid met zout.

Kip en Groenten Voorbereiden

- Verwarm de kippenbouillon tot tegen het kookpunt en gaar de kipfilets 10 - 15 minuten. Laat afkoelen.
- Laat de rijstnoedels weken - check de verpakking en spoel ze met koud water, zodat ze niet gaan kleven
- Snij de prei in fijne lange reepjes van 7 cm. Spoel grondig onder stromend water.
- Snij wortels in dunne julienne.
- Maak sojascheuten schoon en verwijder de worteltjes.
- Snij lente-uien in reepjes.
- Pluk de gare kip in kleine stukjes en meng met alle groenten.
- Roer er de sojasaus, vissaus en sesamolie door
- Kruid eventueel met wat zout

Vulling Kruiden en Meng

- Meng alles voorzichtig door elkaar tot een smakelijke vulling.
- Klop de eidooiers los met een scheutje water voor het vastplakken.

Loempias Rollen en Bakken

- Leg loempiavel met punt naar je toe. Schep vulling in het midden.
- Bestrijk randen met eigeel. Vouw linker- en rechterside over de vulling.
- Rol strak op vanuit de onderste punt tot een mooie loempia.
- Verwarm frituurvet op 180°C. Bak 3-4 minuten tot goudbruin en krokant.
- Bak niet teveel tegelijk. Serveer heet met de zoetzure chilisaus!