Loempia

200 g gekookte kipfilet
200 g rauwe (grijze) garnalen
200 g varkensgehakt
250 g wortel julliennereepjes
200 g Chinese kool fijngesneden
250 g taugé (schoongemaakt)
½ tahoe
1 prei fijngesneden
1 ui fijngesneden
1 blikje bamboescheuten reepjes (227 g)
4 teentjes knoflook, uitgeperst
kippen bouillonblokje
peper & zout
1 el hoysin saus
1 el oestersaus
2 el vissaus
1 el suiker
1 losgeklopt ei (lijm)
Loempiavellen
zonnebloemolie
chilisaus

Loempia vulling maken:

1. Snijd de tahoe in kleine rechthoekige blokjes en bak ze goudbruin in zonnebloemolie. Zet het opzij voor later gebruik.
2. Snijd de kip in blokjes van ongeveer een ½ cm.
3. Pel de garnalen en snij ze in kleine stukjes van ongeveer een ½ cm.
4. Bak het varkensgehakt net gaar met de knoflook in wat olie en voeg hier het bouillonblokje, hoysinsaus, oestersaus, vissaus, peper, zout, suiker en evt. het vetsin aan het gehakt toe en bak het even door.
5. Bak de garnalen mee voor 1 minuut en schep dan de gesneden kip en de sliertjes bamboescheuten erdoorheen.
6. Voeg als laatste de gesneden groenten (met uitzondering van de taugé) hieraan toe en bak het maximaal een paar minuten mee. Haal het mengsel van het vuur en zet het opzij.
7. Als het mengsel van het vuur is gehaald, meng de taugé er doorheen en laat het verder afkoelen.

Loempia's vullen & vouwen:
Bewaar de stapel loempiavellen onder een theedoek om uitdrogen te voorkomen.
Zorg dat de vulling niet te vochtig is. Zo nodig in een vergiet laten uitlekken tijdens het vullen van de loempia's.

1. Leg een loempiavel voor je neer en leg er een flinke eetlepel vulling op.
2. Vouw een hoek van het vel naar boven, links en rechts naar binnen, strijk wat ei op de bovenste hoek en rol het gevulde deel naar boven toe. Leg de loempia's op een plaat of schaal zonder dat ze elkaar raken.
3. Bak de loempia in zonnebloem olie en laat ze staand uitlekken.

Serveer ze met chilisaus

TIP! Zit je wat krap in de tijd, gebruik dan 600-750 gr fijn voorgesneden Chinese wokgroenten.