MAISON PRIMAGO

CHINESE LOEMPIA

Ingrediënten voor 40 Chinese loempia's

- 40 loempia vellen (diepvries)
- 500 gr. hamlappen (rauw in stukjes gesneden)
- 1 bouillonblokje
- 1 prei
- 2 knoflooktenen
- 1 à 2 sjalotjes
- paar takjes koriander
- 4 el ketjap manis
- 2 tl. sambal
- 150 gr. noodles van groene bonenmeel (ca. 5 min. in heet water drenken, afgieten en fijnsnijden)
- 100 gr taugé
- 100 gr kool (witte- of spitskool)
- 1 ei (gesplitst)
- zonnebloemolie om in te frituren

Bereiding:

Laat loempiavellen ontdooien.
Maak in de keukenmachine een pasta van vlees, knoflook, prei, sjalotjes, bouillonblokje, ketjap, sambal en eigeel.

Doe de pasta over in een grote kom. Voeg de geweekte en fijngemaakte noodles toe en de taugé en de kool. Meng goed. Dit is de loempiavulling.

Rol nu loempia’s van vellen met 1 volle eetlepel loempiavulling erin en plak ze dicht met het overgebleven eiwit.

Deze loempia's moeten niet te heet gefrituurd worden tot ze goudbruin zijn en kunnen opgediend worden met zoetige ketjapsaus.

De loempia's zijn uiterst geschikt om in te vriezen, maar dan nog niet frituren uiteraard!