



MENU Februari



Loempia

Ingrediënten 10 personen:

Loempia

10 grote vierkante loempiavellen
300 g kipfilet
200 g schouderham
250 g wortel
250 g Chinese kool
250 g prei
250 g ui
5 lente-uitjes
5 g taugé
5 teentjes knoflook
2 tl djahé (gemalen gember)
2 tl ketoembar (gemalen koriander)
3 el ketjap manis
5 el arachide -of zonnebloemolie
zout & zwarte peper

Bereidingswijze:

Loempia

Begin met de mise-en-place. Schrap de wortel en snijd in fijne julienne. Snijd de Chinese kool en prei heel fijn en de lente-uitjes met het groen in heel dunne ringetjes. Snipper de ui en de knoflook fijn. Snijd de kip in kleine reepjes. Verhit een eetlepel olie in een wok en bak hierin op een hoog vuur de kiblokjes gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet weg. Voeg nog een lepel olie aan de wok toe voeg de djahé en ketoembar toe, laat 1 minuut bakken. Voeg de wortel, kool, prei, uien, knoflook en ketjap toe en roerbak dit ca. 5 minuten. Snijd de ham in blokjes. Voeg kip, ham en taugé toe en schep alles goed om. Breng flink op smaak met zout en peper en laat nog een minuut op laag vuur doorwarmen. Doe het geheel over in een grote zeef en laat het heel goed uitlekken en afkoelen. Zorg dat de vulling zo droog mogelijk is. Dit voorkomt scheuren van het loempia vel. Neem een half loempia vel en verdeel 1/20 deel van het mengsel in het midden (beter iets minder dan iets meer vulling). Laat aan de zijkanten voldoende ruimte vrij. Vouw de zijkanten naar binnen over het mengsel heen. Vouw vervolgens de onderkant over het mengsel klap het geheel nogmaals om tot de loempia dicht is. Plak de naad goed dicht met water.

Eindbewerking

Voor frituren:
2 ltr arachide -of zonnebloemolie

Eindbewerking en presentatie

Bereiding frituren: verhit de olie op 180 graden in een frituurpan of grote pan met dikke bodem en frituur de loempia's per 4 in ca. 8 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Keer ze halverwege om. Serveer de loempia's met een schaalje chilisaus en mangochutney.

