

Loempia oedang dan ajam

Loempia met garnalen en kip

Ingrediënten (12 personen):

- 3 uien fijn gesnipperd
- 6 tenen knoflook
- Olie (plantaardig) om te frituren
- 450 gram gehakt
- 300 gram garnalen
- 100 gram kippengehakt
- 9 plakjes ham
- 3 eetlepels fijngesneden prei
- 3 eetlepels bladselderij
- 300 gram witte kool
- 450 gram taugé
- 12 loempiavellen / filodeeg
- Eigeel om de loempiavellen te plakken
- Chilisaus voor de dip

Bereidingstijd: +/- 60 minuten



Bereidingswijze:

- Vijzel ui en knoflook tot een pasta en fruit dit in een beetje olie
- Voeg het vlees, garnalen, groente, zout en peper (naar smaak) en bakt dit alles al om scheppend gaar.
- Haal het van het vuur en laat het afkoelen. (vulling mag niet nat zijn)
- De loempiavellen diagonaal doorsnijden.
- Verdeel de vulling over het midden van de ontdooide loempiavellen en vouw en rol deze op.
- Plak ze met het eigeel goed dicht.
- Bak de loempia's goudbruin in de hete olie. Zorg dat ze goed onder de olie staan anders barsten ze open.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze direct met de dip (chilisaus)