

# Loempia's

Slechts één keer per jaar halen wij op 31 december de gietijzeren, oranje met roze bloemetjes, geëmailleerde pan onder het stof vandaan en gaat het los in de keuken. Oliebollen en appelbeignets zijn hier vaste prik. Daarbij bak ik ook altijd één nieuw ding. Dit (of eigenlijk afgelopen) jaar waren dit loempia's. De buurvrouw kwam gezellig meehelpen en zo stonden we samen in de keuken te kletsen, loempia's te rollen en te bakken. Zij was verbaasd hoe makkelijk je zelf loempia's kan maken en heeft ze 's avonds thuis nog eens gemaakt. Met dit recept maakten we ongeveer 20 stuks.



## **Ingrediënten:**

- scheut sesamolie
- 450 gram Chinese wokgroente, gesneden (als je van pit houdt, kan je ook Thaise groentemix gebruiken)
- 2 gram Chinese 5-spices poeder
- 2 scheuten ketjap manis
- 100 gram mihoen (rijstvermicelli), geweekt volgens voorschriften op de verpakking
- ca. 20 loempia vellen, ik gebruikte diepvriesvellen van Spring Home die ik bij Albert Heijn kocht.
- 1 losgeklopt ei
- Olie om in te frituren

## **Werkwijze:**

- Verhit in een koekenpan de sesamolie en bak de wokgroente met de 5-spices kort op een hoge temperatuur.

- Meng de ketjap en de geweekte, uitgelekte mihoen door de groente.
- Laat de groente afkoelen en de loempiavellen ontdooien.
- Nu is het tijd om de loempia's op te rollen, wij gebruikten de "burrito methode". Voor een filmpje zie [deze link op Wikipedi](#)
- Bestrijk twee tegenover elkaar liggende kanten met een beetje ei.
- Leg wat vulling over de breedte van het loempiavel.
- Vouw de zijkanten een stukje naar binnen, over de vulling heen.
- Rol de loempia nu strak op en strijk de naad goed dicht.
- Bak de loempia's in olie van 180 graden Celsius. Bak ze ca. 3 minuten aan de ene kant en 3 minuten aan de andere kant.
- Serveer de loempia's met sweet chilisaus.

Bron: eigen recept