

Ingrediënten

De loempia's kunnen 3 uur van tevoren gemaakt worden. Afdedekt bewaren in de koelkast. 50 gr rijstvermicelli (mihoen) 250 gr mager varkensgehakt 1 eetlepel olie 1 teentje knoflook, geplet 1 theelepel, verse rode Spaanse peper 2 groene uien, fijngesneden 1 middelgrote wortel, geraspt (120 gr) 1 eetlepel gehakte verse korianderwortel 1 eetlepel gehakte verse korianderblaadjes 1 theelepel vissaus 100 gr gekookte garnalen, gepeld, fijngesneden 30 loempiavelletjes (toko) 1 eetlepel maizetmeel 2 eetlepels water olie om te frituren Pikante pindasaus 60 ml witte azijn 1/2 groene komkommer (65 gr), geschild, van zaad ontdaan, fijngesneden 1/4 theelepel gehakte verse Spaanse peper 1 eetlepel gehakte pinda's

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Thais

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Loempia's met pikante pindasaus

voor 30 stuks

Vorbereiding

Doe de rijstvermicelli in een kom met zoveel warm water dat hij onderstaat. Laat dit 10 minuten staan, laat het goed uitlekken. Snijd de rijstvermicelli klein. Verhit de olie, roerbak het gehakt met de knoflook en de Spaanse peper tot het vlees bruin is. Voeg de uien, wortel, korianderwortel en -blaadjes, vissaus, garnalen en rijstvermicelli toe. Laat dit al roerend heel warm worden en vervolgens afkoelen.

Bereidingswijze

Leg een afgestroken eetlepel van het mengsel in een hoek van een loempiavelletje, bestrijk de rand met maizetmeel aangemaakt met water. Vouw de linker- en rechterhoeken en vervolgens de onderste hoek naar binnen. Rol het bladerdeeg rond de vulling. Verwerk alle velletjes op deze manier. Frituur de loempia's goudbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier. Pikante pindasaus Doe de azijn en suiker in een pan, warm dit al roerend tot de suiker opgelost is. Breng het aan de kook, laat het zonder deksel ongeveer 4 minuten pruttelen of tot de siroop net begint te kleuren. Neem de pan van het fornuis, doe de siroop in een kom en laat hem iets afkoelen. Roer de rest van de ingredienten erdoor.

Serveertips

Serveer ze warm met de pikante pindasaus.