

Ingrediënten voor 20 personen

20 loempiavelletjes - 100 gr witte kool - 1 wortel of winterpeen - 100 gr mihoen - 200 gr varkensgehakt - 50 gr (Hollandse) garnalen - 3 teentjes knoflook - 1 theelepel suiker - flinke scheut Nam Pla (Thaise vissaus) - zonnebloemolie of arachide olie - eventueel wat losgeklopt eiwit

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Vietnamese loempia

Dit recept van Vietnamese loempia`s staat nog niet op Smulweb. De vulling is eenvoudig, maar verrukkelijk. Veel lekkerder dan de gekochte loempia`s. Trakteer deze eens op een feestje, het wordt een succes! Een recept van Sylvia Witteman uit de Volkskrant.

Hulpmiddelen

Frituurpan

Bereidingswijze

Ontdooi de loempiavelletjes . Snij de witte kool in zeer dunne reepjes. Snij de wortel in zeer dunne sliertjes. Snipper de teentjes knoflook. Vulling: verhit een scheutje olie in een koekenpan of braadpan en fruit daarin de knoflook en de groenten al omscheppend. Doe het gehakt erbij en bak dit al roerend rul en gaar. Voeg suiker en vissaus toe. Laat nog plm. 1 minuut sudderen. Week intussen de mihoen in heet water. Laat goed uitlekken en knip de mihoen in korte stukjes. Roer de mihoen en de garnalen door de gehaktmassa. Leg telkens een telkens een loempiaavel op tafel. Schep daarop plm. 2 lepels vulling. Vouw de zijkanten van het vel naar het midden en rol nu van onder naar boven tot loempiaatjes van plm. 8 cm. Plak de rand dicht met water of losgeklopt eiwit. Verhit de olie in de frituurpan en bak steeds 4 loempiaatjes tegelijk.

Serveertips

Lekker met sambal of chilisaus.