

alles op 12 personen.

Thaise loempia's (mini)

loempiavellen	24 velletjes van 15 x 15
wortel geraspt	1
bloem	2 el
plantaardige olie voor het frituren	
zoete chilisaus	
plantaardige olie om te wokken	2 el
gedroogde Chinese paddenstoelen	5
taugé	50 gr
lente-uitjes, fijngehakt	2 stuks
koriander, gehakt	1 el
gemalen zwarte peper	
kristalsuiker	1 tl
Thaise vissaus	2 el
knoflook, gehakt	2 teentjes
rode pepers, zonder zaadjes, gehakt	2
bamboescheut uit blik, gehakt	50 gr
varkensgehakt	230 gr
garnalen, gepeld, gekookt	50 gr
bihoen	50 gr

1. De loempiavellen ontdooien.
2. Laat de paddenstoelen uitlekken, verwijder de steeltjes en hak de hoedjes fijn.
3. Doe de bihoen in een grote kom, week deze 10 min. in kokend water. Knip de uitgelekte bihoen in stukken van 5 cm.
4. Verhit de olie in een wok. Roerbak de knoflook en de pepers ½ minuut. Schep het mengsel op een bord.
5. Roerbak het varkensgehakt bruin.
6. Voeg de paddenstoelen, bihoen, garnalen, vissaus en suiker toe en breng op smaak met peper.
7. Doe het mengsel in een kom. Schep er de geraspte wortel, bamboescheut, taugé, lente-uitjes en gehakte koriander door. Meng het goed door, samen met het apart gehouden pepermengsel.
8. Spreid de loempiavellen uit. Leg ze onder een vochtige theedoek terwijl je de loempia's maakt zodat ze niet uitdrogen. Maak één loempia tegelijk klaar.
9. Meng in een kommetje de bloem met een scheutje water tot een papje.
10. Per loempia: schep een lepel vulling in het midden van een loempiavelletje. Sla de onderste flap over de vulling en vouw de zijflapjes naar binnen. Rol bijna helemaal op. Bestrijk de laatste flap met bloempasta en plak hem dicht.
11. Verhit de olie tot 190 graden Celsius. Frituur de loempia's, enkele tegelijk, krokant en goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer ze warm met de chilisaus.