

*Oma Beers geheime recepten* ♥

# Loempia's

## Ingrediënten

1 pak loempiavellen  
500 g kipfilet  
2 theelepels koriander  
1 teen knoflook (geperst)  
2 el Japanse sojasaus  
2 uien (gesnipperd)  
4 wortels en 4 preien  
50 g taugé

## Bereiding

Leg de loempiavellen de avond van tevoren in de koelkast om te ontdooien. Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de knoflook fijn. Schep de kipfiletreepjes om met de sojasaus, knoflook en de koriander en laat minstens 15 minuten staan. Snijd de wortel en de prei in hele dunne reepjes. Begin met het bakken van de uien, voeg dan de reepjes kipfilet toe, daarna de wortel en de prei en als laatste nog heel even de taugé mee bakken. Schep een paar lepels vulling in een streep op je loempiavel. Rol het deeg een stukje op. Bestrijk het onbedekte deeg met het ei. Vouw dan eerst de zijkanten van het deeg naar binnen en rol het deeg daarna, over de vulling heen, verder op. Verhit ondertussen het frituurvet tot 175 °C. en frituur de loempia's in 5 tot 6 minuten goudbruin en gaar.



### *Extra toevoegen:*

- 2 lepels avontuur
- 1 snufje nieuwsgierigheid
- een handvol plezier

**Ook lekker: met een lekker drankje!**