



---

## THAISE MINI LOEMPIA

---

Receptuur voor 36 mini loempia's

---

### Ingrediënten

1 wortel julienne gesneden  
¼ witte kool in dunne reepjes  
2 sjalotjes in dunne reepjes  
handje taugé  
een kopje geweekte glasnoedels (rijst vermicelli)  
100 gram kipfilet gekookt en droog gedept  
zout en peper  
een pakje spring roll vellen  
1 lepel verse koriander  
suiker  
zoute sojasaus en olie om in te roerbakken  
losgeklopt ei.  
Sweet chili saus voor de garnering



**Materiaal:** mes, snijplank, rasp, pan, fornuis, frituur of wok met olie

---

Verhit een lepel olie in de wok.

Laat de pan lekker heet worden en wok de kip, kool, sjalotten, wortel, taugé, suiker, sojasaus en zout. Blijf op hoog vuur roerbakken tot de groenten zacht en droog zijn. Zet dan het vuur laag en voeg de glasnoedels, de koriander en peper naar smaak toe. Blijf roerbakken tot alles goed gemengd is en laat dan afkoelen.

---

Neem een spring roll vel en leg er een lepel vulling op. Verdeel de vulling een beetje zodat je de loempia gelijkmatig op kunt rollen. Vouw één kant van het vel over de vulling en rol een klein stukje strak op. Vouw dan de zijkanten naar binnen en rol de loempia, zo strak mogelijk, helemaal op. Bestrijk het laatste randje met wat losgeklopt ei zodat het blijft plakken en het pakketje dicht blijft zitten. Herhaal dit met de rest van de vellen en frituur de spring rolls 4 a 5 minuten op 180 graden (tot ze goudbruin zijn).

---

Serveer met sweet chili saus