

## ***Kleine loempia's om te frituren***

Ingrediënten : \* loempiavellen nr 40

\* 2 kipfilets of 300gr gehakt ( naar keuze )

\* 1 stuk prei ( het wit met evt. klein beetje groen )

\* 1 wortel

\* spitskool

\* sojascheuten 200gr

\* 1 ei

\* vermicelli voor loempia's

- het gehakt bakken en opzijzetten

- laat de vermicelli even weken in heet water . laat uitlekken en voeg bij gehakt.

- de kip koken in kippenbouillon . daarna laten uitlekken en als ze koud is ze

In kleine stukjes snijden of trekken.

- de prei , wortel en spitskool in zeer kleine reepjes snijden en ze aanbakken.

- voeg de sojascheuten op het laatste moment toe en laat even meegaren.

- voeg aan dit mengsel de kip of het gehakt toe en meng alles door elkaar en

Laat goed afkoelen.

- proef van het totale mengsel en voeg evt. vissaus , soja of andere kruiden toe

Naar eigen smaak. Het mengsel moet droog zijn. Evt. laten uitlekken.

- klop het eitje goed los en doe in een kommetje en neem penseel.

- leg een loempiavel met de punt naar u toe.

- neem wat van de vulling en lig dit op het vel iets onder het midden.

- strijk de randen in met het eimengsel. Plooi de punt voor u over de vulling en

druk strak aan. Plooi nu de zijkanten naar binnen en rol de loempia nu verder tot hij volledig toe is.

- bak de loempia's in olie van 180° . bak niet te veel in 1 keer

- serveer met sweet chilisaus

