

Kleine loempia's / Little egg rolls



De boodschappen

- pakje loempia vellen
- 150 gram kipfilet
- 100 gram spitskool
- 100 gram julienne wortels
- 100 gram alfafa
- 2 lente uitjes
- 30 gram verse gember
- 3 eetlepels soya saus
- 1 eetlepel Chinese 5 spices
- zeezout naar smaak
- 1 vrije uitloop ei (losgeklopt)

Zelf loempia's maken is helemaal niet moeilijk en ze zijn veel lekkerder dan uit de diepvries. Het meeste werk is snijden, dus de kids kunnen fijn helpen in de keuken. Worteltjes Juliene snijden is ons een stap te ver, die kun je kant&klaar in een zakje kopen.

Kleine loempia's / Little egg rolls

Zo maak je de kleine loempia's

Snij de spitskool in fijne strips en de lente uitjes ook, schil en rasp de gember en meet 2 eetlepels af.

Roer alle groenten in een kom door elkaar en voeg de gember en de derde eetlepel soya toe.

Schenk een fles plantaardige olie leeg in een pan met een dikke bodem.

Zet de pan op en verhit hem tot 190°C.

Je kunt dit met een keukenthermometer controleren of doe een klein korstje witbrood in de olie. Gaat het bruisen en bakken dan is de temperatuur precies goed.

Snij de kipfilet in piepkleine blokjes.

Bak de kip in 2 eetlepels olijfolie en bestrooi het met de 5 spices.

Blus af met 2 eetlepels soya saus als de kip bruin is, laat het nog 2-3 minuten sudderen.

Laat de kip afkoelen en roer het dan door de groenten. Proef of het mengsel nog zout, kruiden of soya nodig heeft.

Klop het ei los in een kommetje en zet het even weg. Straks plak je er de loempia's mee dicht.

Trek steeds 1 half ontdooit loempia-vel van de stapel en maak de loempia af. Het vel droogt snel uit.

Schep een hoopje kip/groentenmix op het loempia-vel en strijk op drie kanten van het vel losgeklopt ei.

Plak het vast als een enveloppe, stop de groentenmix zoveel mogelijk naar binnen in de envelop.

Rol het loempia-vel met inhoud voorzichtig op en plak het dicht met ei.

Herhaal dit tot de vulling of de loempia-vellen op zijn (12-15 loempia's).

Bak de loempia's 2-3 minuten rondom, draai ze om met de schuimspaan.

Schep de loempia's uit de pan als ze lichtbruin zijn en laat ze uitlekken op dubbelgevouwen keukenpapier.

Kleine loempia's / Little egg rolls

Serveer de mini-loempia's met pittige Chinese dipsausjes

Zoetzure dipsaus

- 100 ml ananassap (ongezoet)
- 45 ml olie
- 30 gram bruine suiker
- 5 ml soyasaus
- halve theelepel zwarte peper
- 50 ml rijstazijn
- theelepel maizena

1. Doe alle ingrediënten behalve de azijn en maizena in een pan en breng het aan de kook.
2. Roer de maizena met druppels water tot een papje en voeg het toe om het sausje te binden.
3. Roer de rijstazijn er door en laat de zoet-zure dipsaus afkoelen.

Soya dipsaus

- 45 ml soya saus
- 15 ml sesam olie
- 2 rode pepertjes, fijn gehakt
- 45 ml rijst azijn
- 15 gram fijne suiker

1. Zet de rijstazijn met de suiker en 1 fijngehakt pepertje in een steelpan op en breng het aan de kook.
2. Blijf roeren tot de suiker helemaal opgelost is en laat het mengsel afkoelen.
3. Klop de soyasaus, sesamolie en het 2e fijngehakte pepertje met de garde door elkaar.
4. Roer beide mengsels door elkaar en schenk het in een schoon kommetje.
5. Strooi wat sesamzaadjes op de saus.

Kleine loempia's / Little egg rolls



Shopping list

- package spring roll wrappers
- 150g chicken breast
- 100 grams of cabbage
- 100 grams carrots, cut Julienne
- 100g alfalfa
- 2 spring onions
- 30 grams of fresh ginger
- 3 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon Chinese five spices
- sea salt to taste
- 1 free-range egg (beaten)

Making your own spring rolls is not difficult and they taste so much better than those you buy, from the freezer. Most of the work is the cutting, so the kids can help fine in the kitchen. Cutting carrots Julienne is one step too far for us, you can buy them beautifully cut in a bag.

Kleine loempia's / Little egg rolls

How to make the little spring rolls

Cut the cabbage and the spring onions in fine strips.

Peel and grate ginger and measure 2 tablespoons.

Mix all the vegetables in a bowl together, add the ginger and the third tablespoon soy.

Pour a bottle of vegetable oil in an empty pan with a thick bottom, heat it to 190 ° C.

You can check this with a kitchen thermometer or put a small crust of white bread into the oil, when the oil bubbles and the crust bakes the temperature is right.

Cut the chicken in tiny cubes.

Pour two tablespoons olive oil in a wok and fry the chicken. Add the 5 spices.

When the chicken is brown pour in the soy sauce and let it simmer for 2-3 more minutes.

Let the chicken cool and stir it into the vegetables. Taste if it needs more seasoning or soy.

Beat the egg in a small bowl and set it aside. Later on you close the rolls with it.

Pull half defrosted wrappers per sheet from the stack and finish the roll. The sheet dries out fast.

Spoon a heap chicken/veg on the wrapper and brush beaten egg on the edges.

Fold it like an envelope, stick the veg mixture to the inside as much as possible.

Carefully roll the wrapper with content and glue it with egg.

Repeat this until the filling or the wrappers are used up (12 - 15 rolls).

Deep fry the spring rolls 2-3 minutes, turn them with a slotted spoon.

Scoop the spring rolls from the frying pan when light brown and drain them on double kitchen paper.

Kleine loempia's / Little egg rolls

Serve the little rolls with spicy Chinese dip sauces.

Sweet and sour dipping sauce

- 100 ml pineapple juice (unsweetened)
- 45 ml of oil
- 30 grams brown sugar
- 5 ml of soy sauce
- half teaspoon black pepper
- 50 ml rice vinegar
- teaspoon cornstarch

1. Put all the ingredients except the vinegar and cornstarch in a saucepan and bring to the boil.
2. Stir the cornstarch with a few drops of water to make a paste and add it to bind the sauce.
3. Stir in the rice vinegar through it and let the sweet&sour dipping sauce cool.

Soy dip sauce

- 45 ml soy sauce
- 15 ml sesame oil
- 2 red chillies, finely chopped
- 45 ml rice vinegar
- 15g caster sugar

1. Place the rice vinegar, sugar and 1 chopped pepper in a saucepan and bring to the boil.
2. Keep stirring until the sugar is completely dissolved and let the mixture cool.
3. Whisk the soy sauce, sesame oil and 2 finely chopped chilli's together.
4. Stir both mixes together and pour it into a clean bowl.
5. Sprinkle some sesame seeds on the sauce.