

Ingrediënten (30 stuks)

- 10 loempiavelletjes
- 1 ei
- neutrale bakolie om te frituren

Vulling

- 1 pond gemalen varkensvlees
- 3 eetlepels gehakte knoflook
- 4 eetlepels geraspte wortel
- 2 eetlepels gele ui fijngehakt
- 2 eetlepels lichte sojasaus
- ¼ theelepel gemalen peper
- 1 theelepel zout

Bereiding

1. Ontdooi de loempiavelletjes en verwijder de folie. Dek de velletjes af met een vochtige doek om uitdroging te voorkomen.
2. Meng alle ingrediënten voor de vulling in een mengkom en roer goed door. Neem een ¼ theelepel van het mengsel en verwarm dit ongeveer tien tot vijftien seconden in de magnetron. Proef dit stukje om te controleren of de vulling goed op smaak is. Voeg indien nodig extra kruiden toe.
3. Leg een loempiavel op het werkvlak. Voeg drie eetlepels vulling toe en vorm er een horizontale strook van over de onderste helft van het loempiavel. Laat ongeveer 1 tot 2,5 centimeter ruimte vrij tussen de rand en de vulling.
4. Vorm de vulling met je handen tot een rol.
5. Pak de onderkant van het deegvel en vouw deze strak over de vulling heen. Rol het deegvel verder op tot een strakke rol.
6. Breng op ongeveer vijf centimeter van de bovenkant een klein beetje losgeklopt ei aan op de bovenrand van het deegvel.
7. Rol het geheel verder op en sluit de rol goed af.
8. Knip de rol met een schaar of mes in drie stukken van elk ongeveer 7,5 centimeter lang.
9. Voeg in een pan met dikke bodem ongeveer vijf centimeter olie toe en verwarm deze tot 190 °C.
10. Voeg de opgerolde loempia's voorzichtig toe aan de olie en bak ze ongeveer drie tot vier minuten per portie. Ze moeten goudbruin zijn met een knapperige buitenkant. Gebruik een

thermometer om te controleren of ze gaar zijn; de kerntemperatuur moet minimaal 74 °C (165 °F) zijn.

11. Haal ze uit de olie en leg ze op een keukenpapiertje op een rooster om de overtollige olie te verwijderen.

12. Serveer zo snel mogelijk met gestoomde rijst en een zoetzure dipsaus.