



Lekker  
als lunch of  
als borrel-  
hapje.

# Loempia's met kip

8 stuks

## Ingrediënten

- 1 kipfilet
- 1 kipbouillonblokje
- 125 gram taugé
- 250 gram fijne soepgroente
- Filodeeg
- Soyasaus
- Sweet chilisaus
- Zonnebloemolie







1 Vul de ketel half met water. Als het water kookt, voeg je de kipfilet en het boullionblokje toe. Kook de kipfilet 15 minuten.



2 Haal het filodeeg uit de verpakking en laat ontdooien.



3 Hak de soepgroente en taugé nog iets fijner zodat het straks gemakkelijk eet.



4 Doe een eetlepel olie in de koekenpan en bak de soepgroente en taugé op een middelgroot tot klein vuur gaar.



5 Haal de kipfilet met een vork uit het water en de kipfilet in kleine stukjes.



6 Voeg de kipfilet, 3 eetlepels soyasaus en 4 eetlepels chilisaus toe aan het groentemengsel. Roer alles goed door elkaar.



7 Pak een vel filodeeg, doe hier twee volle eetlepels vulling op



8. Vouw eerst de zijanten naar binnen. Vervolgens rol je vrij strak de loempia op. Herhaal dit totdat je 8 loempia's hebt.



9 Doe de zonnebloemolie in pan. Ongeveer 1 cm diep.



10 Als de olie warm is, bak je loempia aan beide kanten lichtbruin.



11 Laat ze uitlekken op een keukenpapier.



12 Serveer de loempia's met chilisaus. Smakelijk eten!