Loempiapakketjes - rolletjes

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijk zachte rolletjes gemaakt van de loempiavellen uit mijn bakboek. Ik heb ze gevuld met een mengsel van geplukte kip, groente en glasvermicelli. Door ze in de oven te bakken worden ze heerlijk crispy en zacht tegelijk. Je hebt in een hand omdraai een lekker hartig hapje op tafel

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: CIRCA 20 STUKJES

MAAK TIJD: 1 UUR

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 x recept glutenvrije loempiavellen (zie bakboek)
- 450 gram fijne nasigroente
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel kurkuma
- 1/2 theelepel chilipoeder of sambal
- snuf gemberpoeder
- 1 groente boullionblokje
- optioneel 1 theelepel sambal
- 1 kipfilet (1/2 kippenborst)
- kipkruiden met zout
- knoflookkruidenmix
- 100 gram rijstnoedels of glasvermicelli

Bereidingswijze:

1. Marineer de kip met kipkruiden en knoflookmix en wat olie. Bak aan en laat op laag vuur sudderen tot de kip helemaal uit elkaar valt.
2. Roerbak de nasigroente met de kruiden en bouillonblokje.
3. Giet gekookt water over de rijstnoodles/glasvermicelli en laat 5 minuten staan. Spoel daarna af met koud water en laat goed uitlekken!
4. Knip de vermicelli kleiner en meng vervolgens alles samen en proef of het zout goed zit. Je vulling is nu klaar. Laat het geheel goed afkoelen en uitlekken.
5. Maak loempiavellen volgens de bereidingswijze uit het bakboek.
6. Verwarm de oven voor op 200C
7. Meng de ingrediënten voor de saus samen met een garde.
8. Smeer om de beurt een loempiavel in met wat saus en leg wat vulling in het midden. Vouw dicht tot een vierkant pakketje of rol tot een rolletje.
9. Leg op bakplaat met bakpapier en werk alles af.
10. Smeer met een kwast nog wat saus erop en bestrooi met sesamzaad.
11. Bak in een voorverwarmde oven op 200C voor 15 minuten tot goudbruin.

Notities: