

**Menu 203.**

**Filipijnse Loempia**

**Pad Thai**

**Tapioca Pudding met Kokosmelk**

## Filipijnse Loempia

### Ingrediënten (10 pers)

- 15 ml plantaardige olie of canola-olie
- 1 kilo rundergehakt of varkensgehakt
- 4 eetlepels uien - fijngehakt
- 4 teentjes knoflook - geperst
- 4 wortelen - geraspt
- 8 champignons - fijngehakt
- 2 bussels lente-uitjes - fijngehakt
- 2 theelepels gember — geraspt
- 200 gram sojascheuten
- 4 eieren (2 voor vleesmengsel en 2 voor bij de oprollen van loempiavellen)
- 2 eetlepels maïszetmeel
- 4 gram versgemalen zwarte peper
- 2 blokjes groentebouillon
- 50 bevroren loempiavellen —het beste de dag ervoor ontdooien in de koelkast
- 500 ml plantaardige olie of canola-olie - voor het frituren
- 1000 ml fles zoet-pikante saus



### Bereiding

- Meng alle rauwe ingrediënten.
- Leg er 1 á 2 eetlepels vlees en groenten mengsel in een loempiavel en wikkel het eromheen zodat het op een "sigaar" lijkt, maar houd de uiteinden open en maak er een beetje nat met de geklopte eieren en dicht rollen.
- Frituur de loempia's in een laag olie van 1 cm, en doe er eventueel meer olie bij tijdens het frituren, mocht dat nodig zijn.
- Laat de loempia's niet te donkerbruin worden, dan zijn ze aangebrand.
- Laat de gefrituurde loempia's op keukenpapier uitlekken.
- Serveer het warm met koude zoet-pikante saus. Smakelijk!

### Tips

- Als je geen varkensvlees eet, vervang dit dan gewoon door gevogelte, rundvlees, gekookte eieren of gewoon groente reepjes naar keuze.
- Bij het frituren van de loempia leg je de "naad", of de vochtig gemaakte opening naar beneden. Hierdoor zal de naad beter worden dichtgemaakt en zal de loempia niet uit elkaar vallen in de hete olie.
- Wil je heel veel loempia's, dan kun je de ongekookte delen invriezen en ze bereiden/frituren wanneer dat nodig is -- je hoeft ze niet eerst te ontdooien.

Dit recept is goed voor +/- 50 loempia's.

## **Benodigheden**

- Grote pan of wok.
- Een andere koekenpan, voor het geval je niet dezelfde wilt gebruiken voor het hele recept.
- Een bord waar je de loempia's op kunt rollen.  
Knoflookperser, rasper, schiller, mes, snijplank....

## Pad Thai

### Ingrediënten (10 pers)

- 600 gram kipfilet - dunne reepjes
- 600 gram scampi — gepeeld en gekuist
- 300 gram tofu - dikke reepjes
- 4 eetlepels arachideolie
- 6-7 lente-uien - sliertjes
- 4 teentjes knoflook - geperst
- 5 eetlepels geraspte gember
- 10 eetlepels ongezouten pinda's — fijngehakt
- 600 gram sojascheuten
- 4 eieren
- 1 kilo rijstnoedels
- Mengsel van 4 el water, 2 tl-palmsuiker, 6 el vissaus en 2 tl-tamarinde pasta
- 3 verse limoenen in partjes bij serveren
- Verse chilipeper - reepjes
- Koriander



### Bereiding

- Kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking. Laat schrikken onder koud water en uitlekken.
- Snij de tofu in dikke reepjes, de lente-ui in sliertjes. Pel en pers de knoflook en rasp de gember. Hak de pinda's fijn.
- Verhit wat olie in een wok. Roerbak de gesneden kip ongeveer 8 minuten daarna voeg er de scampi's bij, bak er nog 4 minuten bij. Neem ze uit de pan en hou even apart.
- Verhit opnieuw olie in hetzelfde wok en roerbak de knoflook, gember, voeg er de tofu bij en bak het zoals aangegeven op de verpakking. Doe er de noedels bij, roerbak tot de noedels beetgaar zijn. Voeg er de eieren en maak er roereieren van. Meng de noedels en roerei samen. Breng op smaak met het sausmengsel, de sojascheuten en de lente ui. Als laatste voeg er de gebakken kip en scampi bij. Schep nog even goed om.
- Verdeel de noedels over de borden. Werk af met gehakte pinda's, koriander en verse chilipeper. Smakelijk!

Info:

Er bestaan meer dan 350 (!) verschillende soorten noedels. Zowel de smaak als structuur kan enorm verschillen. Er is maar één manier om de verschillen te ontdekken: test ze allemaal eens uit!

### EIERNOEDEL

Eén van de meest bekende noedels die gemaakt worden op basis van tarwemeel en eieren. Door de eieren vertonen ze een gele kleur. Je koopt ze meestal droog en je kunt ze gebruiken in soepen, wok gerechten of salades.

### RIJSTNOEDEL

Deze klassieke Chinese noedels zijn heel typerend van uiterlijk en smaak. Witte, platte noedels die traditioneel geserveerd worden bij rundvlees of vis. Daarnaast worden ze ook vaak verwerkt in een wok gerecht en worden ze geroerbakt. Hierdoor kleven ze meer aan elkaar.

## MIHOEN

Een heel fijne rijstnoedel die gemaakt wordt van rijstbloem. Heerlijk in een frisse salade of als vulling voor in een loempia.

## MIE

Chinese (platte) noedels die veel gebruikt worden in bami gerechten. Vaak geroerbakt met groenten, vlees of vis zodat ze de smaak goed kunnen opnemen.

## Tapioca Pudding met Kokosmelk

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 tassen witte of gekleurde tapioca parels
- 2 tassen amandelmelk
- 2 blikjes kokosmelk
- Snuifje zout
- 2 el vanille extract
- 6 el palmsuiker
- Bevroren frambozen
- 5 rijpe mango's — blokjes



### Bereiding

- Meng alle ingrediënten (behalve fruit) samen in een grote pan en roer het continu tot die kookt op een lang vuurtje en laat het sudderen voor ongeveer 35-40 minuten tot het textuur dikker wordt.
- Verdeel de pudding in laagjes met bevroren frambozen en verse mango stukjes in de dessert glazen of kommetjes. Yummie!