

Knapperige loempia's met zeevruchtenvulling

Voedingswaarde (per portie):
1.370 kJ / 327 kcal

Vetten: **9,5 g** Eiwitten: **18 g**
Koolhydraten: **42,4 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

1	teentje Knoflook
5 g	Gember
200 g	Chineese kool
0,3	Lente-ui
1 snufje	Zout
100 g	Kipfilet
1 snufje	Peper
50 g	Inktvis
50 g	Gepelde garnalen
50 g	Zalm
0,5 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
24 stuk	Deeg voor Japanse dumplings (Gyoza)
0,3 tl	Sesamolie
2 el	Plantaardige olie
Voor de dipsaus:	
50 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2	Azijn
0,5 tl	Sesamolie
	een beetje Chilipasta
	Onze Japas zijn gedacht als Japanse tapas.
	Gewoon de hoeveelheid van elk ingrediënt verdubbelen en u kunt het fingerfood als hoofdgerecht serveren.

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de knoflook, gember, kool en prei fijn. Strooi er een snufje zout overheen en knijp het water eruit, bijv. in een katoenen theedoek.

Stap 2

Snijd de kipfilet in kleine stukjes, voeg deze toe aan de groenten, breng op smaak met peper en zout en meng het geheel goed door elkaar.

Stap 3

Maak de inktvis, garnalen en zalm schoon en snijd in grove stukken. Doe dit in een kom en besprenkel met Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce. Zet de kom 10-15 minuten in de koelkast. Voeg toe aan de vulling van groenten en kip en meng alle ingrediënten door elkaar.

Stap 4

Schep een eetlepel vulling op het gyoza-deeg, vouw het deeg samen en vorm strakke rolletjes (het deeg blijft beter plakken wanneer u de randjes vochtig maakt met water).

Stap 5

Verwarm de olie voor in een pan en frituur de loempia's tot ze knapperig en goudbruin zijn (3-4 minuten). Serveer met dipsaus en een salade naar keuze.