

Loempia's met kippenborst à la Kikkoman

totale tijd **30 min.** 30 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

1661 kJ / 396 kcal

INGREDIËNTE

N

4 porties

- 4** kipfilets
- 4 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 2 eetlepels** sherry
- 2 eetlepels** walnootolie
- 1** rode paprika
- 1** gele paprika
- 1** groene paprika
- 100 g** witte kool
- 50 g** taugé
- 2 eetlepels** sesamolie
- zout
- vers gemalen peper
- 8** blaadjes loempiadeeg (in de Aziatische winkel en in de levensmiddelenzaak verkrijgbaar)
- 1** eidooier
- vet voor het bakken

VOORBEREIDING

Stap 1

Halveer de voorbereide kippenborstfilet en bestrijk het met een marinade van sojasaus, sherry en walnootolie. Snijd de paprika's en witte kool in reepjes. Braad in verhitte olie de kippenborstfilets goed aan en zet dit opzij (warm houden). Stoof de groenten in het resterende vet, breng het op smaak met zout en peper en laat het afkoelen. Leg de deegblaadjes naast elkaar, verdeel de kipfilets erover en bedek het met de groenten. Leg eerst het onderste deeggedeelte over de vulling, dan de zijden rechts en links erover slaan, vervolgens de randen met eigeel bestrijken, dichtrollen en in het verhitte vet goudbruin bakken.

Stap 2

Serveer naar wens met sojasaus als dip.