



Drie-vrienden-loempia met pikante vissaus

Beschrijving

Wij zijn op reis geweest door Vietnam. We doen ons best om als we in een vreemd land zijn, kookles te volgen. In Vietnam hebben we dit gedaan in een groentedorpje bij Hoi An, Tra Que. Meestal krijg je kookles in een groep, maar hier hebben we privées gehad.

Het menu bestond uit Tam H?u (loempia), Vietnamese pannenkoekjes (B nh X o), Vietnamese vis gesudderd in karantenneolie en een papayasalade.

Het was een leuke ervaring om te zien hoe de bereiding van de vis vond ik nogal eng, ook omdat de pan niet echt stevig op het vuur



stond.

Hieronder het recept van de loempia's. Er worden geen rijstvellen gebruikt, de ingrediënten worden met geblancheerde lente-ui bij elkaar gebonden. Grote dank aan Xu n van #traquewaterwheer voor deze les!

Aantal loempia's

8

Ingrediënten

Loempia's

- 250 gram varkenshaas
- 250 gram grote garnalen
- bos lente-ui
- bosje munt
- bosje korianderblad
- 1 eetlepel zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- eetbare rode bloemen of dunne reepjes Spaanse peper

Marinade voor de garnalen

- 3 eetlepels vissaus
- 3 theelepels suiker
- 1 theelepel currypoeder
- 1 theelepel kurkumapoeder
- 2 theelepels fijngehakte sjalot
- 2 theelepels ragfijng



Marinade voor de varkenshaas

- 3 eetlepels vissaus
- 3 theelepels suiker
- 1 theelepel currypoeder
- 1 theelepel kurkumapoeder
- ½ theelepel vijfkruidenpoeder
- 2 theelepels fijngehakte sjalot
- 2 theelepels ragfijngehakte citroengras
- 2 theelepels fijngehakte knoflook

Zoetzure vissaus

- Spaanse peper
- knoflook
- suikerwater gemaakt van gelijke delen water en suiker, bijv. 500 gram suiker en 500 milliliter water, je gebruikt 150 milliliter hiervan
- 100 milliliter vissaus
- 100 milliliter azijn

Keukenmateriaal

- kom of fles om de saus in te doen
- maatbeker
- koksmes
- snijplank
- 2 kommen om te marinieren
- koekenpannetje

Bereidingstijd

Vorbereiding 20 minuten, kooktijd 5 minuten, totaal 25 minuten

Bereiden

Zoetzure vissaus

Meng de vissaus, azijn en suikerwater door elkaar in een kom of fles. Voeg fijngehakte Spaanse peper en fijngehakte knoflook naar smaak toe en roer door elkaar.

Loempia's

Snijd het varkensvlees in reepjes van 1 bij 1 bij 3 centimeter. Pel de garnalen. Doe het varkensvlees, de vissaus, de suiker, het kerriepoeder, de kurkuma, het vijfkruidenpoeder, de sjalotten, het citroengras en de knoflook in een kom. Roer goed om gelijkmatig met de marinade te bedekken.

Herhaal dit voor de garnalen, maar vergeet niet om de knoflook weg te laten.

Laat het varkensvlees en de garnalen minimaal 5 minuten marinieren.

Breng ondertussen in een pan water aan de kook met 1 eetlepel zout. Blancheer de lente-ui ongeveer een minuut in het kokende water tot de bladeren heldergroen en zacht zijn geworden. Laat ze niet te zacht worden!

Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg het gemarineerde varkensvlees toe en roerbak ongeveer 2 minuten.

Voeg de gemarineerde garnalen toe en roerbak nog 3 minuten tot ze gaar zijn.

Voeg 1 theelepel peper toe en roer door voordat je het vuur uitzet.

Om de lente-urolletjes samen te stellen: Snijd een lente-uiblاد af en pak het witte uiteinde vast. Leg munt en koriander in de buurt van de bovenkant van het blad, maak te takjes niet te lang, ongeveer 4 à 5 centimeter, zie bovenstaande foto. Leg er een stukje varkensvlees, daarna een garnaal en een bloem of plakje chili toe en wikkel in met de rest van het lente-uienblad. Stop het laatste deel van het lente-uienblad onder een vorige vouw, net als een verband. Doe alle ingrediënten voor de dipsaus in een kommetje. Serveer direct met zoetzure vissaus.

Datum

17/02/2025