Loempia’s uit de airfryer

Wat heb je nodig

8 filodeeg vellen (diepvries)
1 kleine prei
50 gram taugé
50 gram wortelen
2 teentjes knoflook
olie

100 gram kipfilet
1 cm gember
3 eieren
2 eetlepels ketjap manis
2 theelepels sambal

Leg de vellen filodeeg tussen een vochtige theedoek.
Laat ze in 90 minuten ontdooien.
Was de taugé in een vergiet en laat ze uitlekken.

Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in heel dunne reepjes (julienne).
Snijd de uiteinden van de prei af en snijd hem in de lengte doormidden .
Was de prei goed en snijd hem in dunne ringen.

Pel het knoflookteentje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het teentje in kleine stukjes.
Schil de gember en snijd hem in kleine stukjes.

Bak een omelet van de eieren (zie recept omeletreepjes).
Snijd de omelet in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in kleine stukjes.

Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Bak de stukjes kipfilet 5 minuten op de middelste stand.
Doe de prei, wortel, knoflook en gember erbij.
Bak het al omscheppend 10 minuten op de laagste stand.

Doe de sambal, ketjap, omelet en de taugé erbij en bak nog 3 minuten.
Leg 1 velletje filodeeg op het werkblad en smeer het in met olie.
Leg een tweede velletje erop en smeer dit ook in met olie.
Schep 2 eetlepels vulling op het filodeeg.

Vouw de buitenste randen naar binnen.
Rol de loempia op en leg hem met de naad naar beneden in de airfryer.
Maak zo nog 3 loempia’s.
Bak de loempia’s 10 minuten op 180 graden.