**Loempia’s uit de oven**

*De loempiavellen:*

200 g (volkoren) patisseriebloem
60 g maïszetmeel
1 ei
1 tl zout

*De vulling:*

kipfilet
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
hamblokjes
wortelen
prei
ui
sojascheuten
knoflook
peper en zout
wokolie
sesamolie
sojasaus
eieren
peper en zout

**Maak de loempiavellen**. Zeef de bloem met het maïszetmeel en het zout. Klop een ei los met een scheutje water. Meng beiden met een garde en voeg al kloppend geleidelijk meer water toe. Het beslag moet veel dunner zijn dan dat van gewone pannenkoeken. Je zal daarvoor minstens een half litertje of zelfs meer water nodig hebben.

Laat dit nu afgedekt een half uurtje rusten in de koelkast.

Verhit een pannenkoekenpan op middelhoog vuur. Vet de bodem in met wat wokolie. Roer het beslag opnieuw glad.

Gebruik een kleine pollepel en verdeel een dun laagje beslag over de bodem van de pan. Giet overtollig beslag weer terug.

Bak 2 minuutjes tot de pannenkoek loskomt van de bodem. Die hoeft niet te kleuren, maar moet wel droog zijn. Laat nog 1 minuut bakken aan de andere kant.

Leg de vellen naast elkaar op een vel aluminiumfolie op het werkblad om af te koelen. Stapel ze pas als ze afgekoeld zijn.

**Het vullen en bakken**. Klop een ei los. Spreid een loempiavel uit en strijk de rand rondom in met het ei. Leg er een hoopje van de vulling op. Plooi eerst de onderste deel van het vel over de vulling en dan de zijkanten binnenwaarts. Rol het vel verder op naar boven toe tot een mooi pakje.

Leg de loempia’s op een vel bakpapier op een bakplaat en borstel ze in met wokolie. Zet de bakplaat ongeveer 15 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C op hete lucht. Hou het bakken wel in de gaten. De loempia’s moeten net zoals in de friteuse, goudbruin en krokant worden, maar mogen niet verbranden.