

## Pangsit Goreng Xi

### Ingrediënten

250 gr gehakt

3 knoflook

1 tl djahé

2 tl sambal

1 eetlepel ketjap

peper zout

pangsit vellen of loempia vellen in vieren gesneden

1 ei of water gemengd met een beetje bloem

### Vorbereiding

Knoflook en lomboks schoonmaken en heel fijn snijden

Ontdooi de velletjes.

### Bumbu

Ui knoflook en kruiden fruiten

Het vlees garnalen en kruiden mengen

Balletjes ter grootte van een knikker maken

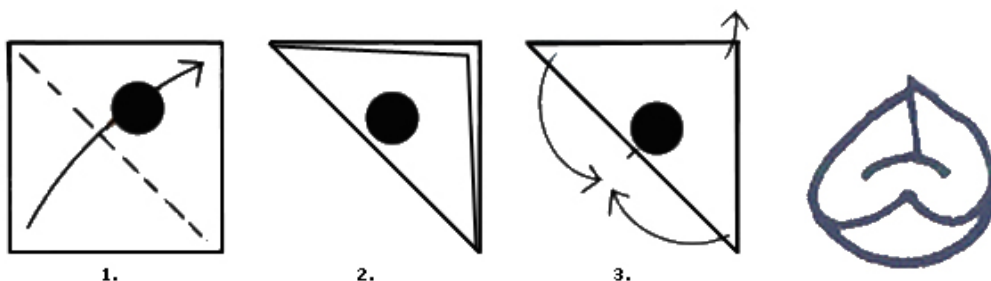
### Vouwen

Neem een pangsit-velletje of een kwart loempiavel.

1. Leg het balletje op het velletje

2. vouw het in een driehoek

3. Bestrijk de linker punt met wat losgeklopt ei of water, draai de rechterpunt achterlangs en plak deze op de linker punt, zodat er een schuitje ontstaat.



De pangsit kort frituren in olie



### **Saus**

gemberjam of gembersiroop

2 el tomatenketchup

1 el ketjap

azijn

palmsuiker of gula djawa

1 el sambal of 1 gesneden lombok

fijngehakte knoflook

djahé

peper zout

Alle ingrediënten mengen en zachtjes verwarmen. Eventueel wat water toevoegen tot de gewenste dikte.

