Voor ongeveer 10 loempiaatjes heb je nodig

**500g buikspek, met zwoerd**

**10 loempia vellen, ontdooid (toko)**

**1 lente uitje, in ringetjes**

**1 eetlepel sojasaus**

**zout en peper**

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200C

Snij kruislings het zwoerd van het buikspek in en wrijf daar lekker wat zout in. Dit geeft straks een heerlijk krokant zwoerd in de oven. En hoewel je het voor het recept verder niet nodig hebt, is het heerlijk om tijdens het maken van de loempia's op te peuzelen. Daarnaast geeft het veel smaak aan de rest van het vlees. Dus ook als je het straks niet wilt opeten, niet eraf halen! Kruid de onderkant van het vlees met zout en peper.

Doe het buikspek nu in een ovenschaal en zet het een half uur lang op 200C in de oven.

Draai de temperatuur hierna terug tot 140C. Dek de schaal af met een dubbele laag aluminiumfolie. En laat het zo, 4-6 uur in de oven staan. Je hoeft er in de tussentijds niks aan te doen. Dus ga een rondje wandelen. Lees een boek. Of ga borrelen. De oven doet de rest van het werk.

Na 4 uur neem je het spek uit de oven en controleer je even of je het vlees al makkelijk los kunt halen. Zo niet, terug de oven in en nog een uurtje of 2 laten staan. Daarna is het zeker zò mals dat je het vlees (nadat je het zwoerd en vet eraf hebt gesneden) met twee vorken uit elkaar kunt trekken. Vandaar ook de term 'pulled pork'. Doe dat en doe daarna al het vlees in een kom. Meng het vlees nu met de lente ui, hoisin en soja saus.

Op ieder loempia vel leg je nu wat van het vleesmengel. Vouw de zijkanten naar binnen en rol de loempia's op. Doe dit tot je geen vlees meer over hebt. Hoeveel loempia's je kunt maken hangt dus af van de hoeveelheid vlees die je gebruikt en hoe je de loempia's wilt serveren. Als je ze als bijgerecht serveert kun je ze iets groter maken, dan wanneer je ze bijvoorbeeld als borrelhapje wilt serveren.

Verhit nu flink wat zonnebloemolie in een pan met dikke bodem (of gebruik een frituurpan) en frituur hier de loempia's goudbruin in. Laat uitlekken op keukenpapier!

Serveer je ze bij een maaltijd maak dan wat noodles met broccoli. Serveer je ze bij de borrel doe dan wat zoete chilisaus in een kommetje en dippen maar!