

Neem een taxi naar de supermarkt in Ho Chi Minh-stad en neem je paspoort en [visum in Vietnam](#) mee. Schrijf het adres op een briefje, dan weet je zeker dat je op de juiste plek uitkomt. Zoek, eenmaal in de supermarkt, de ingrediënten die op je lijstje staan. Dat valt nog niet mee. Zorg dus dat je voldoende tijd hebt voor het doen van de boodschappen.

Loop op z'n minst een keer of vier de hele supermarkt op en neer. Zorg dat je dan driekwart van de dingen op je lijstje hebt gevonden. Op een gegeven moment zul je hulp aangeboden krijgen. Je bent immers al vier keer langs komen lopen, terwijl je, met een diepe frons, eerst op je briefje en dan naar de schappen keek.

Reageer enthousiast op de lieve Vietnamese vrouw die je aanbiedt om te helpen. Leg haar uit dat je voor het eerst in je leven loempia's maakt. Laat je door haar door de supermarkt leiden. Probeer een middenweg te vinden tussen het recept uit je kookboek en haar onwrikbare mening over de enige juiste ingrediënten voor echte loempia's.

Vraag vooral advies over de groenten. Bieslook ziet er ongeveer zo uit als lente-uien. Maak een geïnformeerde keuze uit de knolgroenten. Er zijn paarse aardappelachtige knollen, die in loempia's mogen worden gebruikt. Een andere mogelijkheid is taro. Vraag je af hoe het komt dat je nog nooit in je leven van taro hebt gehoord. Ontdek dat het een modderige bruine knol is die, als je hem doorsnijdt, wit blijkt te zijn met kleine paarse spikkeltjes erin. Kies voor varkensvlees in plaats van kip, want als de lieve Vietnamese mevrouw zegt dat we loempia's hier met varkensvlees maken, dan is dat zo.

Controleer je lijstje, bedank voor de hulp en ga naar de kassa. Wacht geduldig en kijk gerust wat om je heen, terwijl de caissière op Vietnamees tempo je boodschappen inpakt. Betaal vier ton in dong voor je boodschappen en verbaas je erover dat je zo veel kunt kopen voor maar vijftien euro. Laat de lachende K-popjongen van Vinasun taxi je helpen je boodschappen in te laden. Maak je niet druk over de route. Het zou je niet meer moeten verbazen deze rit vanaf de supermarkt elke keer een andere route oplevert.

Lees thuis het recept uit je kookboek nog eens goed door. Bedenk dat het niet vreemd is dat de lieve Vietnamese mevrouw het er niet mee eens was. Het is een naar het Nederlands vertaald, door Vietnamese broers in het Frans geschreven kookboek. Volg zo veel mogelijk het recept, maar voel je vrij je eigen creativiteit de ruimte te geven. Was en snijd alle ingrediënten en doe ze in een bak. Kneed met je handen om het goed te mengen. Dat voelt zo lekker.

Stal op de eettafel al je benodigdheden voor het rollen uit. Zet de Nederlandse radio aan en bedenk dat het daar pas lunchtijd is. Pak een rijstvel. Week hem even in heet water. Leg hem voor je op een vochtige doek. Dat klinkt eenvoudiger dan het is. Het vel wil erg graag aan zichzelf vastplakken. Pak en week nog een rijstvel, dit keer een halve. Leg het halve rijstvel bovenop het andere vel om stevigere loempia's te krijgen. Leg een beetje vulling op het vel. Vouw met veel gepriegel de zijkanten naar binnen. Rol voorzichtig – niet te los en niet te strak – de loempia op. Vraag je af wat in hemelsnaam niet te los en niet te strak is. Doe maar gewoon wat.

Blijft ontspannen en met veel geduld weken, vullen, vouwen en rollen. Je zult zien dat het steeds gemakkelijker gaat. Nog even en je bent een ware loempiamaker. Probeer je niet te veel zorgen te maken over het bakken. Het is inderdaad veel werk geweest tot nu toe, maar het gaat dadelijk vast wel goed. Bedenk hoe gek rauwe loempia's eigenlijk voelen. De rijstvellen zijn net een huidje. De vulling kun je er doorheen voelen.

Als je het zat bent, meer dan genoeg rolletjes hebt en enorme honger begint te krijgen, dan is het een goed idee om te beginnen met bakken. Laat de olie heet worden in een pan. Leg met behulp van eetstokjes voorzichtig een stuk of zes loempia's in de kokend hete olie. Geen medelijden hebben nu, het zijn maar loempia's. Draai ze regelmatig om. Een goede gelegenheid om je eetstokjesvaardigheden te trainen.

Vervloek het elektrische fornuis, omdat de temperatuur van de olie er zo moeilijk mee te controleren is. Maak er maar het beste van. Als de loempia's knapperig en bruin - of toch tenminste een van beide – zijn, kun je ze uit de pan halen. Laat ze uitlekken op een rooster. Bak ondertussen de volgende groep loempiaatjes.

Leg de loempia's op een met slabladeren bedekt bordje. Breng het bordje naar de eettafel, samen met wat zoete chilisaus en gekookte mie. Laat trots aan je tafelgenoot zien dat je loempia's er daadwerkelijk als loempia's uitzien. Proef er een en kijk dan verwachtingsvol naar de reactie van je tafelgenoot. Wees er samen trots op dat je loempia's naar loempia smaken. Er zullen vast mogelijkheden tot verbetering zijn, maar laat je daardoor niet uit het veld slaan. Je eerste loempia's zijn een succes. Verheug je er op om ze thuis ook voor je vrienden en familie te maken.

Bron: [Đặt khách sạn](#)