



Loempia's met wortel en courgette

10 STUKS

 20 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG

-  olie om te frituren
-  100 g wortel
-  100 g courgette
-  4 takjes munt
-  50 g pinda's
-  10 vellen filo deeg
-  olie
-  50 g taugé

MATERIAAL: frituurpan of wok

ZO MAAK JE HET

1. Heerlijk knapperige groenten zitten er in deze loempiaatjes verstopt.
2. Verhit frituurolie in een frituurpan tot 180 °C.
3. Rasp de wortel en courgette in grove flinters.
4. Snijd de blaadjes de takjes munt fijn en hak de pinda's fijn.
5. Snijd de vellen filodeeg in de lengte doormidden.
6. Bestrijk de randen van het deeg dun met olie.
7. Verdeel de wortel, courgette en taugé in kleine bergjes over de onderkanten van de repen deeg.
8. Bestrooi de groenten met de pinda's, munt, zout en peper naar smaak.
9. Vouw de zijken van het deeg over de vulling en rol het deeg op.
10. Plak de randen vast met wat olie.
11. Frituur de loempia's in 2-3 minuten rondom goudbruin. Serveer er om te dippen zoete chilisaus bij.

TIP: Serveer er om te dippen zoete chilisaus bij.

BRON: ah.nl

