



Vegetarische loempia's

20 STUKS

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 20 loempiavellen (vers of ontdooid)
- 🍳 100 g wortel (geraspt)
- 🍳 100 g prei (in dunne ringen)
- 🍳 75 g witte kool (fijngesneden)
- 🍳 75 g taugé
- 🍳 50 g glasnoedels
- 🍳 ½ blokje groentebouillon
- 🍳 2 el ketjap manis (of zoete dikke sojasaus)
- 🍳 1 el gembersiroop
- 🍳 1 el sojasaus
- 🍳 Peper
- 🍳 frituurolie
- 🍳 **Extra:** meng een eetlepel bloem met een beetje water tot een dik papje waarmee je straks de loempia's dicht kunt plakken.

MATERIAAL: frituurpan of wok

ZO MAAK JE HET

1. Week de glasnoedels enkele minuten in warm water, laat ze daarna uitlekken en snij ze in grove stukken.
2. Doe een beetje olie in de wok, voeg de wortel en kool toe en bak dit even kort tot de wortel en kool iets zachter beginnen te worden.
3. Verkruimel het bouillonblokje eroverheen en voeg naar smaak peper toe.
4. Voeg dan de prei toe, even mee bakken en breng op smaak met ketjap, gembersiroop, sojasaus en naar smaak nog een beetje peper.
5. Voeg daarna de glasnoedels en de taugé als laatste toe.
6. De taugé mag een beetje knapperig blijven.
7. Proef de vulling breng verder op smaak met extra sojasaus of peper.
8. Laat de vulling volledig afkoelen terwijl je de loempiavellen laat ontdooien.
9. Daarna gaan we de loempia's vouwen.
10. Neem een vel en leg de punt naar je toe.
11. Verdeel hierover ongeveer 1½ eetlepel van de vulling en vouw de punt naar binnen.
12. Rol tot halverwege op en vouw dan de zijkanten naar binnen.
13. Rol verder en smeer op het puntje een beetje van het bloem/water mengsel.
14. Herhaal dit tot alle loempiavellen op zijn.
15. Dek de loempiavellen af met plasticfolie
16. De loempia's bak je op 175 graden in de frituur voor ongeveer 6 tot 8 minuten, halverwege even keren.
17. Laat ze daarna uitlekken op een keukenpapiertje.
18. Serveer met een lekkere dipsaus en eet smakelijk!

TIP: Voor een beetje extra pit kunt je er nog een fijngesneden rode peper of een theelepeltje (of 2...) sambal doorheen doen.

TIP: Het is sowieso aan te raden om er lekker veel te maken, want je kunt ze prima invriezen.

BRON: eefkooktzo.nl

