



Mini-loempiaatjes met groenten

Krokante kleine loempiaatjes gevuld met knapperige groenten en een vleugje sojasaus. Ideaal als warm hapje bij het aperitief.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 12 vellen loempiadeeg (klein formaat)
- 150 g witte kool, fijngesneden
- 1 wortel, geraspt
- 100 g taugé
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el sojasaus
- 1 tl sesamololie

zout en peper

zonnebloemolie om te bakken

1 eiwit om dicht te plakken

Bereidingswijze

1. Verhit een scheutje olie in een wok en fruit de knoflook 30 seconden.
2. Voeg kool, wortel, taugé en lente-ui toe en roerbak 4 minuten op hoog vuur.
3. Kruid met sojasaus, sesamolie, zout en peper en laat de vulling volledig afkoelen.
4. Leg wat vulling op elk loempiavel, vouw de zijkanten in en rol op. Strijk de rand in met eiwit om dicht te plakken.
5. Verhit de olie tot 180 °C en bak de loempiaatjes 3 à 4 minuten goudbruin.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm met zoetzure saus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)