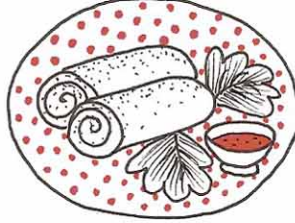


# Loempiaatjes met wintergroenten (8 stuks)

Bereiden: 25 minuten

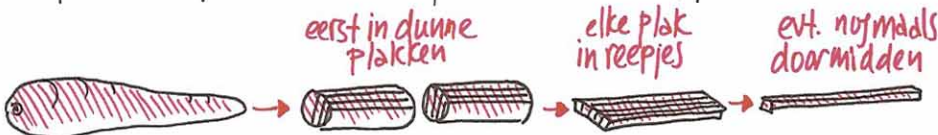
## Nodig:

- 8 vellen Spring roll pastry (diepvries)
- 1/2 winterpeen
- 1/4 witte kool
- 2 leuteitjes
- Stukje gember (± 3 cm)
- 1 knoflookten
- 2 el ketjap manis
- 1 tl Sambal
- (wok) olie / plantaardige olie
- sweet chili sauce (flesje)



## Doen:

Laat de vellen Spring roll pastry outdooien (maar niet uitdrogen)  
 Snij de winterpeen en kool in flinterdunne reepjes



hoe dunner hoe lekkerder! **Tip!**

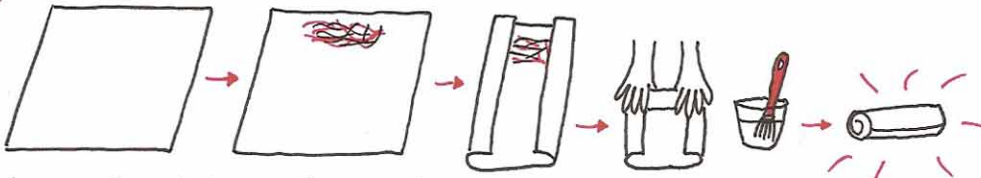


Hak de bosui fijn.

Hak de knoflook en gember heel fijn.

Verhit wat (wok) olie in een wok en roerbak de knoflook en gember een paar tellen. Voeg de winterpeen en kool toe en roerbak tot ze beetbaar zijn. Voeg tegen het einde een theelepel Sambal toe. Schep de leuteui er door en de ketjap. Haal uit de wok en laat afkoelen.

**Tip!**



Leg op elk vel deeg wat groentk en rol op. Plak de randjes vast met wat water.

Frituur de rolletjes kort in olie tot ze goudbruin zijn. of bak ze in een koekenpan met een flinke laag (1 vinger) olie, halverwege om draaien.

Serveren: met sweet chili sauce

**Tip!**  
 kan in de frituse  
 maar ook in wok of koekenpan



ook lekker met fijngehakte verse koriander of peterselie erdoor.