

CHAMPIGNON LOEMPPIA'S

WORTEL
SCHIETEN

INGREDIËNTEN

- 400 gram Chinese wokgroente
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 100 gram champignons
- 20 loempiavellen
- 500 ml zonnebloemolie
- chilisaus

Wortel Schieten
is een project van:



Deze editie werd uitgevoerd
in opdracht van:



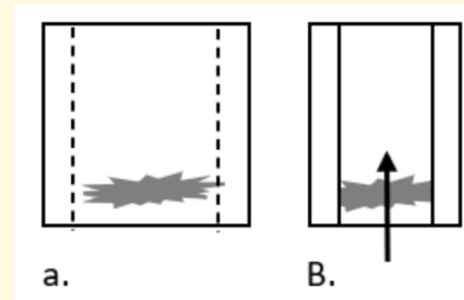
Volkskantine

Wortel Schieten is onderdeel van het EU-programma
FoodWave, geïnitieerd door Milaan:



BEREIDINGSWIJZE:

1. Snij de ui fijn en de champignons in plakjes. Hak de knoflook fijn.
2. Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de ui, champignons, wokgroente en knoflook tot alles goed gaar is. Breng op smaak met peper en zout.
3. Leg een loempiavel op een snijplank en schep er een lepel vulling op. Laat de zijkanten vrij (zie plaatje A). Vouw de zijkanten naar binnen. Rol zo strak mogelijk op (zie plaatje B).
4. Verhit 500 ml zonnebloemolie in een pan. Doe een klein stukje van een loempiavel in de olie. Wordt het deeg gelijk krokant? Dan is de olie warm genoeg om de loempia's te gaan bakken.
5. Doe 1 of 2 loempia's in de pan. Zodra ze mooi goudbruin zijn, haal je ze er met een schuimspaan uit. Laat de loempia's op een vel keukenpapier uitlekken.
6. Serveer de loempia's met chilisaus



Gang: bijgerecht

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal personen: 8

Eet smakelijk!



TIP:

Vervang de champignon eens door tofu of voeg edelgistvlokken toe. Deze geelkleurige vlokjes hebben een hartige, kazige smaak en kun je toevoegen als extra ingrediënt.

Gebruik 2 loempiavellen voor dikkere loempia's.

