**Recept Loempia’s**

**Ingrediënten:**

Halve witte kool

1 tofu

6 worteltjes

1 prei

**Verdere benodigdheden:**

Koekenpan

Olie

Loempiavellen (Toko, 30 of 40 stuks)

Peper

Zout

Knoflook (poeder theelepel of vers 2 teentjes)

Klein bakje met water

*Voorbereiding van de vulling:*

Snijd alle ingrediënten fijn; de tofu in kleine blokjes; de witte kool en wortels in dunne reepjes en de prei in ringetjes.

*Wokken:*

Wok de fijngesneden ingrediënten in een koekenpan met een klein beetje olie. Voeg peper, zout en knoflook naar smaak toe. De duur van het wokken hangt af hoe knapperig je de ingrediënten wilt hebben.

*Indraaien:*

Leg circa een eetlepel van de vulling onderaan het vel, circa 10 cm van de onderkant en verspreid het geheel in de lengterichting, maar houd ruimte aan de linker- en rechterkant. Draai nu de onderkant over de vulling heen, vouw de linker- en rechterkant naar binnen toe en rol het geheel verder in. Om de rol goed ingedraaid te houden, gebruik een klein beetje water aan de uiteinden voordat je het vel dichtvouwt. Net als een envelopje.

Herhaal dit tot je alle loempiavellen hebt gebruikt of tot de vulling op is.

*Bakken:*

Je bakt de loempia’s in olie bakken tot een goudbruine laag, op een niet te hoog vuur.

Selamat makan / eet smakelijk!