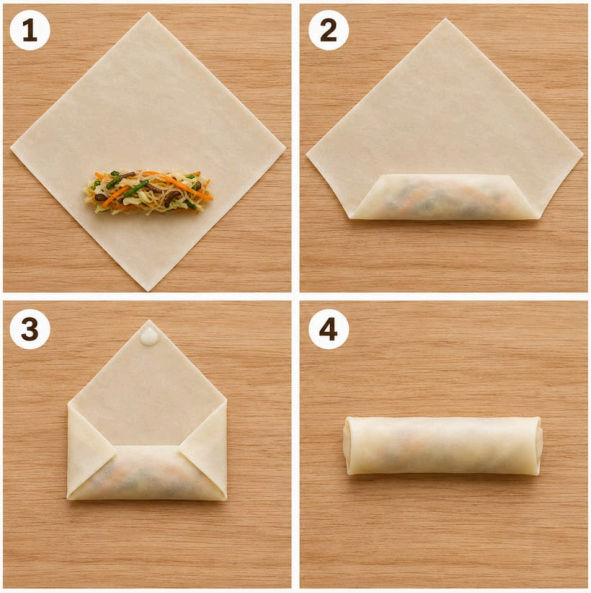


Indo mini-loempia's

10 personen

Ingrediënten

VULLING

- **750 g** rundergehakt
- **2 stengels** prei
- **2** dikke wortels
- **2** dikke uien
- **1** flinke scheut sojasaus
- **1 pakje** glasnoedels, gekookt
- **1** Spaanse peper
- **3 tenen** knoflook

VOUWEN EN FRITUREN

- **2 pakken** loempiavellen
- **1 fles** zonnebloemolie
- **2 lepels** bloem
- **1–1½ lepel** water

Werkwijze

VULLING

1. Bak het gehakt rul met één gehakte teen knoflook. Laat het uitlekken in een vergiet en breng het op smaak met peper en sojasaus.
2. Snipper de uien, rasp de wortels en snijd de prei en Spaanse peper fijn. Roerbak de groenten en Spaanse peper met wat olie en de rest van de knoflook tot de groenten nog licht knapperig zijn. Breng op smaak met peper en een scheutje van de sojasaus.
3. Meng het gehakt en de groenten met de gekookte, uitgelekte glasnoedels. Laat de vulling afkoelen.

VOUWEN EN FRITUREN

4. Meng de bloem met het water tot een papje. Leg een vel met één punt naar je toe en schep wat vulling net onder het midden.
5. Vouw de onderste punt over de vulling en de zijpunten naar binnen. Bestrijk de bovenste punt met het bloempapje, rol op en druk de naad dicht.
6. Frituur in zonnebloemolie op ongeveer **175 °C** tot de loempia's lichtbruin zijn.

> **Tip:** Je kunt de loempia's ongebakken invriezen.