# Vietnamese loempiaatjes

| | |
|---|---|
| Datum: | 23-05-2005 |
| Type gerecht: | Hoofdgerecht |
| Samengesteld door: | Dimitri Peeters |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 24 kleine loempiavellen
- 1 prei
- 4 teentjes knoflook
- 150 gram wortelreepjes
- 200 gram taugé
- 4 el ketjap
- 0,5 l wok olie
- sambalsaus

## Bereidingswijze:

Laat het deeg ontdooien. Maak de prei schoon en verwijder het donkergroene deel en snijd het witte deel van de prei in zeer smalle reepjes. Pel en pers de teentjes knoflook. Meng de prei met de wortelreepjes, knoflook, taugé en ketjap. Schep een lepel van de groentevulling onderaan in het midden van het loempiavel. Vouw de zijkanten om, maak ze nat met wat water en rol het deeg om de vulling. Doe hetzelfde met de rest van de loempiavellen. Verhit de olie in een diepe wok of frituurpan tot ca. 170 graden. Frituur de loempia's in de hete olie goudbruin. Op keukenpapier laten uitlekken. Verdeel de loempia's over de borden en geef er apart een schaaltje met de saus bij.