



## **Gestoomde loempia's met sweet chilisaus**

Voor 12 loempia's

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

### **Ingrediënten**

12 loempiavelletjes voor stomen (15 x 15 cm)

50 g Tibetaanse noedels\*

1 wortel, in reepjes gesneden

stukje prei, in reepjes gesneden

50 g taugé, gewassen

½ rode peper, fijngehakt

2 el vers korianderblad, fijngehakt

3 tl vissaus

Sweet Chilisaus\*

### **Bereiding**

Ontdooi het loempiadeeg. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel na met koud water. Breng in een pannetje water aan de kook en voeg eerst de wortel en 5 minuten later de prei toe. Kook dit 3 minuten tot beide groenten beetgaar zijn. Leg de taugé in een vergiet en giet de wortel en prei erboven af. Dep noedels en groenten droog met keukenpapier. Meng ze met de gehakte rode peper en het korianderblad. Breng op smaak met de vissaus. Leg een loempiavelletje op een snijplank en leg in het midden een reep van het noedel-groentenmengsel. Vouw het deeg, volgens de aanwijzingen op de verpakking, tot een mooie kleine loempia en druk met vochtig keukenpapier het laatste puntje deeg tegen de loempia, zodat deze blijft plakken. Maak op deze manier twaalf loempia's. Breng in een pan een laagje water aan de kook en zet het stoommandje erin. Leg per keer 2-3 loempia's in het stoommandje en stoom ze in enkele minuten gaar. Serveer met de chilisaus.

Wijntip: **Sauvignon Blanc, biologisch**, Zuid-Afrika. Fair Trade Original