



Knapperige loempia's met tofu

met pindasaus en rodekoolsalade



40-50min



2 personen

In de Lage Landen kennen we spring rolls als de frisse rijstvelrolletjes met een vulling van glasnoedels, verse kruiden en garnalen, biefstuk of tofu. Summer rolls, of loempia's zijn de gefrituurde variant. Maar eigenlijk is het precies andersom. In Azië verwijzen spring rolls naar de gefrituurde rolletjes en summer rolls naar hun frisse broertje. Wij noemen het voor de zekerheid maar gewoon loempia's. En lekker dat ze zijn!

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1x tofu ⁶
- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 rode kool
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 rol filodeeg ^{1,6}
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- garde of staafmixer
- bakkwast
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 966kcal, vet 31.3g, koolhydraten 132.0g, eiwit 32.6g



1. Glasnoedels garen

Verwarm de oven voor op 190°C. Kook 1L water in een waterkoker. Doe de **glasnoedels** in een middelgrote kookpan en schenk het gekookte water erbij. Laat 3-4min staan en giet af. Knip de **noedels** in stukken van ca. 5cm. Snijd de **tofu** in blokjes.



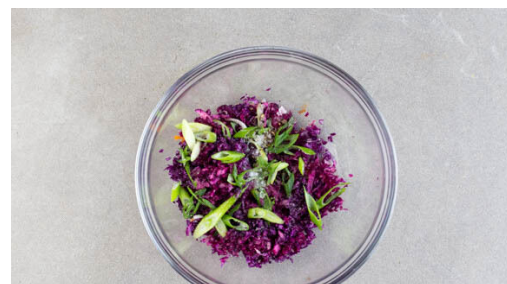
4. Loempia's bakken

Leg de **loempia's** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met 1-2el olie. Bak in ca. 10min goudbruin en knapperig in de oven.



2. Vulling maken

Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in ringen. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Rasp de **kool** grof. Meng **1/3e van de rode kool** met de **tofu**, **wortel**, **noedels**, de **witte bosuiringen**, **4/5e van de 5-kruidenmix** en 1el olie.



5. Salade maken

Meng de **rest van de kool** met de **groene bosuiringen**, 1el olie, 2el azijn, 1/2tl zout en een snuf peper en suiker. Kneed stevig met je handen tot de **kool** iets zachter is.



3. Loempia's vouwen

Haal het **deeg** uit de verpakking en neem **6 deegvellen**. Verdeel **3-4el vulling** over de rechterkant van **1 deegvel**. Laat daarbij een rand vrij aan de boven-, onder- en zijkant. Vouw de boven- en onderrand naar binnen en rol het **deeg** op. Maak zo **6 loempia's**.



6. Pindasaus maken

Meng de **pindakaas** met de **sojasaus**, 2el water en de **rest van de 5-kruidenmix** tot een gladde **dip**. Serveer de **loempia's** met de **dip** en de **salade**.