

INGREDIËNTEN

1 pot Garden Gourmet Vuna

8 rijstvellen

80 g rode kool

120 g komkommer

40 g romeinse sla

15 g uienscheuten

40 g tomatenchutney



Als je een lekker en simpel lunch recept zoekt, probeer dan deze vegan loempia's met VUNA, vegan tonijn. Makkelijk te bereiden met rijstvellen en verse groenten.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snijd de komkommer en rode kool

Was en snijd de komkommer en rode kool in reepjes.

2. Meng de Vuna met de tomatenchutney

Meng de Garden Gourmet Vuna met de tomatenchutney.

3. Maak de rijstvellen

Maak de rijstvellen, één voor één, in koud water gedurende 10-15 seconden (volgens de instructies op de verpakking) en leg op een bord. Maak de rolletjes één voor één zodat ze niet aan elkaar plakken en/of uitdrogen.

4. Rol je eigen vegan loempia's!

Leg wat sla, uienscheuten, komkommerreepje, rode kool en Vuna in het midden van een rijstvel. Maak je vingers nat met water, vouw de zijkanten naar het midden en rol het rijstvel op.

Tip: Serveer met sojasaus of wat sweet chili saus.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)