

## INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Aziatisch

8 rijstpapieren

80 g rode kool

120 g komkommer

40 g snijsla

15 g uienspruiten

40 g tomatenchutney



Geef een twist aan je gebruikelijke lunch met deze loempia's in Aziatische stijl met gemarineerde stukjes! Makkelijk, snel en volledig veganistisch. Mis het niet!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Bereid de Sensational Pieces

Maak de Sensational Pieces klaar volgens de instructies op de verpakking.

### 2. Snijd de groenten

Was en snijd de komkommer in reepjes en de rode kool in julienne reepjes.

### 3. Maak het rijstpapier klaar

Hydrateer het rijstpapier 10-15 seconden in koud water (volgens de instructies op de verpakking) en plaats het op een bord. Maak de rolletjes een voor een zodat ze niet uitdrogen.

### 4. Rol de loempia's

Leg de sla, de uienspruiten, de komkommer, de Sensationele stukjes, de tomatenchutney en de rode kool in het midden. Maak je vingers nat met water, vouw de zijkanten naar het midden en rol ze op. Culinaire tip: Serveer met sojasaus.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN GARDENGOURMET.NL**