

## Groente loempia's

### Ingrediënten:

Witte kool

Bloemkool

Wortel

Prei

Mihoen

Taugé

4 eetlepels hoisin saus

Filodeeg

Zonnebloemolie

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Kijk eerst naar de ingrediënten. Wat gaan we allemaal gebruiken? Zit alles in de box?
5. Was je handen
6. Snijd alle groente in fijne en kleine stukjes en reepjes
7. Meng alle gesneden groente in een kom
8. Vul de waterkoker met water en zet de waterkoker aan
9. Leg de mihoen in een pannetje, zet opzij
10. Voeg de hoisinsaus toe aan de kom met groentes en meng het goed door elkaar
11. Giet het kokende water over de mihoen in de pan
12. Giet de mihoen na 3/4 minuten af en snijd in stukjes
13. Voeg de mihoen toe aan de groentes
14. Pak een velletje filodeeg en vul de loempias
15. Vouw eerst de 2 zijkanten naar binnen en rol de loempia vervolgens strak op
16. Plak dicht met een klein beetje olie
17. De loempia's gaan ongeveer 20 minuten in de oven op 180 graden

**Eet smakelijk!**

