

Vegetarisch mini loempia

ingrediënten

aardappelen: passend

wortelen: passend

Pijp ui : passend

Knoflook: passend

Soya scheut: passend

peper poeder: klein beetje

licht soja saus: passend

olie: passend

Tarwemeel in water: passend

Deegtjes: passend

香煎素春卷

1、将红萝卜、薯仔切丝，葱切成葱花，鸡蛋打散



2、在锅中放少许油爆香蒜蓉，加入薯仔丝、香萝卜丝炒至软身后，加入盐、糖、五香粉、葱花炒2分钟，熄火

3、加入少许麻油拌匀，可令春卷馅更加香



美食吧
www.sbar.com.cn
<http://roy-vani.poco.cn> (小肥猪)

1. Vulling maken:

- (1) Sneed de aardappelen en wortel in ribbetjes, groene ui en knoflook in fijne stukjes
- (2) Voeg beetje olie toe in de pan, daarna beetje knoflook, daarna aardappelen en wortel ribbetjes, als ze zacht worden, dan zijn ze klaar, doe de vuur af.
- (3) Voeg nog beetje soja saus, peper poeder , pijp ui en sesamzaadjes olie toe
- (4) Goed mengen

香煎素春卷

4、取一张春卷皮，放入适量的馅料



5、卷成春卷，最后涂上蛋液封口



6、在锅中倒入适量的油，放入春卷，煎至两边金黄就OK



美食吧

www.sbar.com.cn

<http://roy-vani.poco.cn> (小肥猪)

2. Loempia maken:



(1) Leg de vulling op de deegtje, voeg nog beetje soja scheut





(2) Vouw het deegtje , stick de deegtje met beetje water en tarwemeel en eiwit



(3) bakken, tips: zacht vuur

