



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

Loempia gevuld met dadels, wortelen en avocado op een bedje van venkel en sojasaus

Ingrediënten

- 8 rijstvellen
- 1 venkel
- 4 dadels
- 2 grote wortelen
- 2 avocado's
- 2el azijn
- 2el kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut kokosbloesemsuiker)
- 3tl olijfolie (Amanprana Verde Salud extra vierge olijfolie)
- Een snufje zwarte peper
- 1tl Fleur de sel (Khoisan fleur de sel van Amanprana)
- 1el Kruidenmix (ORAC Botanico Mix van Amanprana)
- 3tl Sojasaus
- 5el Kokosolie (Amanprana kokosolie)
- 10 gekleurde kerstomaten

Extra info

Recept geschikt voor:

8 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

20 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

30 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van loempia gevuld met dadels, wortelen en avocado op een bedje van venkel en sojasaus

Bereiding

Maak eerst de venkel schoon en snijd deze in fijne reepjes. Leg deze vervolgens in een marinade van azijn, olijfolie, kokosbloesemsuiker, fleur de sel en zwarte peper en laat de reepjes minstens 1 uur lang marineren. Snijd ook de wortelen, avocado's en dadels in fijne reepjes en wikkel ze daarna in koud water geweekte rijstbladeren. Zorg dat de loempia's goed gesloten zijn voordat je ze gaat bakken.

Verwarm de kokosolie nu in de pan, verhit deze en bak de loempia's, tot ze lang alle kanten goudgeel zien. Schik de loempia's vervolgens op de salade van venkel, garneer met wat sojasaus en in vieren gedeelde kerstomaten en serveer het eindresultaat. Eet smakelijk!

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)