

AIRFRYER KLIJKESRECEPT

Loempia's



MIJN RESTJES



nasi/ bami/
mihoen



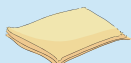
restjes
groenten



vlees (een plak
ham of stukjes
kip)



UIT DE VOORRAADKAST



Filodeeg



Bosui



arachideolie

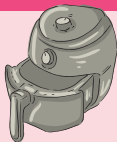


Taugé



Chili of pinda
saus

KOOKGEREI



Airfryer









Mes



Borden

RECEPT:

-  Leg het filodeeg uit en smeer in met arachideolie
-  Leg in het midden van het deeg de restjes (let op niet te veel)
-  Vouw de onderste punt over de vulling
-  Vouw de linker- en rechterpunt over de vulling.
-  Rol de loempia's op en leg de sluitkant onderop. Leg de loempia's op een bakplaat en bestrijk ze nogmaals met wat olie.
-  Doe de loempia's acht minuten op 180 graden in de airfryer