



## THAISE BANANENLOEMPIA MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👩🍳👨🍳👩🍳 | 45 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

**Aantal: 12 stuks**

**Portie: 1 loempia**

### INGREDIËNTEN

- 800 gr. gekookte witte rijst
- 300 gr. banaan in stukjes
- 35 gr. bruine rijstsiroop
- 12 loempiavellen
- 170 gr. Nutella®

### BEREIDING

Maak de vulling voor de Thaise dessertloempia's: Meng met een houten lepel de gekookte rijst, bruine rijstsiroop en verse fijngehakte bananen in een grote kom.

Dompel de Thaise loempiavellen onder in een kom van 40 cm diameter die voor de helft met koud water gevuld is.

Rol het loempiavel open op een plastic Thais loempiamatje.

Doe 115 gr. vulling in het midden van het loempiavel.

Vouw de uiteinden om en rol de loempia als een burrito op.

Maak de randen vochtig en druk erop om de loempia te sluiten.

Leg de Thaise dessertloempia op een bord.

Doe 170 gr. Nutella® in een spuitzak met een rechte spuitkop en spuit op elke loempia een decoratie van Nutella®.