



© Ferrero, 2017

PLAKKERIGE THAISE BANANENLOEMPIA MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 45 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 12

Porties: 1 loempia

INGREDIËNTEN

- 800 gr. gekookte witte rijst
- 300 gr. bananen
- 35 gr. bruine rijststroop
- 12 wikkels
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Bereid de loempiavulling van de Thaise snack: In een grote kom met een houten

lepel gooi je de gekookte kortkorrelige rijst, bruine rijststroop en verse fijngesneden bananen bij elkaar tot het goed gemengd is. Giet koud water in een 40 cm. kom, totdat het halfvol is, doop een Thaise loempiawikkel erin, totdat deze zacht wordt. Leg de wikkel plat op een Thaise plastic loempiablاد. Doe 115 gr. van de vulling van de Thaise snack in het midden van de wikkel. Vouw elk uiteinde en rol de wikkel om de inhoud strak te houden, alsof je een burrito maakt. Maak het nat aan de puntjes, druk aan om dicht te maken. Plaats de Thaise loempia op een bord. Plaats 170 gr. Nutella® in een spuitzak met een scherpe punt, en spuit met een rechte lijn de Nutella® bovenop iedere loempia.