

## Zoete loempia met kaneel dip

### Ingrediënten

Loempia

Appel

Peperkoek

Rozijnen

Whisky

Loempiavellen (te koop in de Asia-shop aan de voerman, zit in de diepvries fig. 1)

Kaneel

Suiker

Boter

### Kaneel dip

Room

Vanille Suiker

Kaneel

Laat de rozijnen 2 à 3 uur weken in wat water en een serieuze geut whisky.

Laat de rozijnen uitlekken

Snij gelijke hoeveelheden appel en peperkoek in brunoise

Bak de stukjes appel in beetje boter, kruid ze met kaneel en wat suiker.

Bak de stukjes peperkoek zodat ze licht krokant worden.

Meng appel rozijnen en peperkoek. Laat het mengsel wat afkoelen.

Maak nu de loempia's

Schep een eetlepel op een velletje en rol ze in de vorm van een enveloppe op (zie fig. 2).

Kleef de laatste hoek dicht met water.

Bak ze in de frituurpan op 180 graden tot ze licht bruin worden.

Voor de dipsaus

Klop de room licht op met een zakje vanillesuiker. Voeg kaneel toe volgens eigen smaak.

Smullen maar

Groeten Stijn



Fig. 1



Fig. 2