# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Loh Bak (Maleisische worstenbroodjes) van Gordon Ramsay**

Nodig (voor 8-10 broodjes):

500 g mager varkensfilet, in reepjes

75 g waterkastanjes, gepeld en fijngehakt

3 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

1 kleine ui, gepeld en gesnipperd

1 kleine meiraap, geschild en fijngehakt

1 kleine wortel, geschrapt en fijngehakt

4 eetlepels oestersaus

1 eetlepel donkere sojasaus

½ theelepel gemalen witte peper

1 eetlepel suiker

2 theelepels Chinees vijfkruidenpoeder

1 ei, losgeklopt

8-10 tofoevellen, in rechthoeken van 15 x 20 cm

1 theelepel maïzena, gemengd met 1 eetlepel koud water

plantaardige olie, om te frituren

wat plakjes komkommer, om op te dienen

Bereiding:

Doe het varkensvlees in een grote mengkom en voeg de overige ingrediënten toe behalve de tofoevellen, maïzena, olie en komkommer. Dek de kom af met huishoudfolie en laat het vlees 1 uur marineren. Verdeel het mengsel over de tofoerechthoeken, vouw de twee korte zijden om en rol de lange zijde op. Zorg ervoor dat je rol strak oprolt. Plak de rol dicht met wat maïzenapap. Verhit de olie om te frituren in een diepe pan of wok. Als de olie heet genoeg is, frituur dan de vleesrollen 4-5 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Neem de rollen met een schuimspaan uit de pan en laat het teveel aan olie uitlekken. Snijd de Loh bak in stukken en serveer ze met wat plakjes komkommer en zoete chilisaus.