



Vietnamese summer rolls met tofu

2 PERSONEN

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  225 g tofu (in dunne reepjes)
-  1 tl maïzena
-  2 el zonnebloemolie
-  30 g mihoen
-  4 rijstvellen
-  25 g wortelreepjes (koelvers)
-  ¼ komkommer (in dunne reepjes)
-  ½ avocado (in dunne plakjes)
-  ¼ bosje munt (fijnggehakt)
-  ¼ bosje koriander (fijnggehakt)
-  2 el zoete chilisaus

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Leg de reepjes tofu tussen keukenpapier en leg een bord erop.
2. Laat de tofu 10 minuten rusten zodat het vocht eruit trekt.
3. Schep de uitgelekte tofu in een kom, roer de maïzena erdoor en bestrooi met zout en peper.
4. Verhit de olie in een koekenpan bak hierin de tofu in circa 10 minuten goudbruin en knapperig.
5. Wel de mihoen circa 2 minuten in kokend water.
6. Trek uit elkaar met een vork.
7. Giet af en spoel onder koud water.
8. Laat goed uitlekken en houd de mihoen apart.
9. Zet een diep bord klaar met warm water.
10. Week een rijstvel circa 30 seconden in het water totdat het vel zacht is.
11. Leg het rijstvel op een snijplank.
12. Verdeel een beetje van de mihoen over het vel.
13. Verdeel de wortel, komkommer en avocado in het midden erover.
14. Leg wat tofu erop en bestrooi met munt en koriander.
15. Rol op als een loempia.
16. Vouw de buitenkanten eerst naar binnen, rol dan voorzichtig op en plak vast.
17. Herhaal deze stappen met de overige rijstvellen.
18. Serveer met de chilisaus om te dippen.

TIP: Geen liefhebber van tofu? Deze summer rolls smaken ook heerlijk met garnalen. Bak deze met een teentje knoflook in sesamololie voor een oosterse twist.

BRON: boodschappen.nl

