



Vietnamese loempia's met hoisindip

20 STUKS

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g garnalen
-  100 g kropsla
-  1 komkommer
-  15 g verse koriander
-  15 g verse munt
-  100 g rijstvellen
-  25 g ongezouten pinda's
-  1 winterpeen
-  250 ml hoisinsaus

MATERIAAL: eetbord, droog bord of plankje

ZO MAAK JE HET

1. Maak de garnalen schoon.
2. Snijd de sla, komkommer (zonder schil), koriander en munt in stukjes en meng het door elkaar in een kom.
3. Leg de rijstvellen klaar.
4. Doe lauw water in een eetbord en leg hier kort een rijstpapiervel in.
5. Haal het vel er weer uit en leg het voor u op een droog bord of plankje.
6. Doe een beetje van de groene mix van voren op het rijstvel (aan beide zijanten een paar cm. vrijhouden) en sla de beide zijanten naar binnen.
7. Begin nu stevig van u af te rollen en doe er telkens een garnaal bovenop.
8. Stamp de pinda's tot kleine stukjes en snijd de peen tot kleine reepjes.
9. Doe hoisin saus in een kommetje en doe hier de stukjes pinda en peen bij.

TIP: Houd je van pittig? Voeg wat gesneden pepertjes toe aan de hoisinsaus.

TIP: Een kommetje vissaus met zoete chilisaus een extra smaakbelevens.

BRON: ah.nl

