



Vietnamese springrolls met Hollandse garnalen

6 STUKS

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  6 rijstvellen voor springrolls
-  100 g Hollandse garnalen
-  50 g kiemgroenten
-  100 g gesneden rode kool
-  100 g wortelreepjes of bospeen
-  1 avocado
-  ¼ komkommer
-  3 el olijfolie
-  2 el azijn
-  1 el verse dille
-  1 el sesamzaad
-  snufje zout en peper

MATERIAAL: snijplank

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de vulling voor door de rauwkost (kiemgroenten, rode kool en wortelreepjes of bospeen) op een rij klaar te leggen, de komkommer in repen en de avocado in partjes te snijden.
2. Neem een rond rijstvel en laat deze ca. 1 minuut wellen in lauwwarm water tot het vel slap is.
3. Wel steeds één rijstvel tegelijk.
4. Leg het vel op de snijplank en besprenkel met een snufje zout.
5. Beleg het middelste vierkant met wat Hollandse garnaaltjes.
6. Verdeel daarna de rauwkost.
7. Voor het mooiste effect verdeel je de rauwkost op kleur over de rijstvellen.
8. Vouw de zijkanten naar binnen en rol daarna de loempia strak op.
9. De frisse en kruidige dressing maak je van olijfolie, azijn, verse gehakte dille, sesamzaad en een snuf zout en peper.
10. Even roeren en klaar.
11. Snijd de loempia's doormidden.
12. Schep telkens voor elke hap een klein lepeltje dressing op je loempia.

BRON: favorflav.nl

