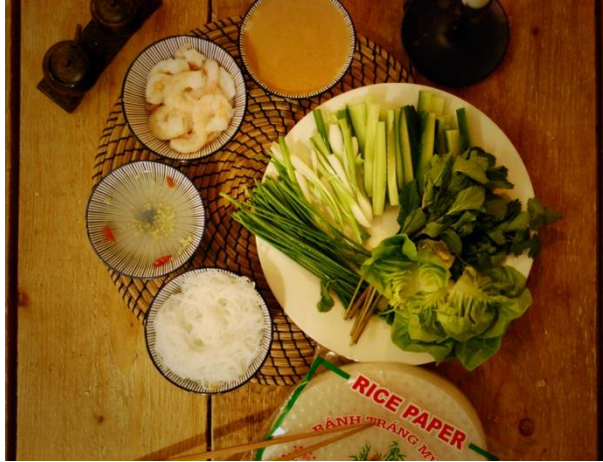


VIETNAMESE SPRINGROLLS

RECEPT VOOR 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN VULLING

1 kropsla
1 komkommer
15 takken munt
15 takken koriander
2 vellen rijstpapier
100 gr Vietnamese vermicelli
24 grote garnalen

INGREDIËNTEN PINDA DIP

1 teen knoflook
3 el pindakaas
200 gr kokosmelk
3 el hoisinsaus
3 el sojasaus
olijfolie

INGREDIËNTEN ZOETZURE DIP

50 gr suiker
50 gr water
1 limoen
2 cm gember
1 chilipeper

BENODIGDHEDEN

steelpan, kleine kookpan, zeef, grote kookpan, snijplank, koksmes, schaaltje

BEREIDING

1. Week de vermicelli in koud water.
2. Voor de pinda dip: Pers de knoflook boven een steelpan en voeg een beetje olijfolie toe.
3. Fruit de knoflook en voeg vervolgens de pindakaas toe.
4. Roer even door en voeg de kokosmelk en de hoisinsaus toe.
5. Breng op smaak met de sojasaus en laat afkoelen tot nader gebruik.
6. Voor de zoet zure dip: Pers de limoen uit en snijd de gember en chilipeper fijn.
7. Doe dit allemaal in een kleine pan met het sap van de limoen, water en suiker.
8. Breng aan de kook en laat afkoelen tot nader gebruik.
9. Breng een pan water aan de kook, en kook de vermicelli in 5 minuten gaar.
10. Giet af en spoel de vermicelli vervolgens koud.
11. Breng de pan water opnieuw aan de kook, kook daar de garnalen in drie minuten gaar.
Halveer de garnalen wanneer afgekoeld.
12. Was de kropsla en pluk de bladeren, gebruik de buitenste bladeren niet.
13. Snijd de komkommer over de lengte in drieën en snijd daar weer fijne frieten van.
14. Haal de bladeren van de stelen van de verse kruiden.
15. Week de rijstpapiervellen 1 voor 1 in koud water ongeveer 1 minuut tot ze slap worden.
16. Rol vervolgens de verschillende garnituren in de rol. Of presenteer alle ingrediënten op tafel en laat iedereen zijn eigen springrolls rollen.