

Summer springroll met rijstnoedels en groente

Een recept van chef-kok
Dick Middelweerd

Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten

- 1 blok rijstvermicelli
- ½ mango
- ½ avocado
- ¼ komkommer
- 4 takjes munt
- 8 takjes koriander
- 4 stengels bieslook
- 1 little gem sla
- 4 eetlepels geroosterde ongezouten cashewnoten
- 8 rijstvellen
- 75 gram wortelrasp
- 2 eetlepels hoi-sin saus
- 2 eetlepels rijstkiemolie
- 2 eetlepels water

Benodigheden

- 2 grote kommen
- Waterkoker
- Snijplank
- Mes
- Eetlepel
- 4 borden
- Klein bakje



Bereiding

- 1) Verzamel alle ingrediënten en benodigheden.
- 2) Bekijk goed hoeveel je van elk ingrediënt nodig hebt.
- 3) Doe de noedels in een grote kom en giet er zoveel kokend water op dat ze onderstaan.
- 4) Laat de noedels in 4 minuten gaar worden en spoel ze daarna goed af met koud water.
- 5) Laat de noedels uitlekken in een zeef.
- 6) Schil de mango en snijd hem in dunne reepjes.
- 7) Schil de avocado en snijd hem in reepjes.
- 8) Was de komkommer en snijd hem in dunne reepjes.
- 9) Was de munt, de koriander en bieslook en snijd de takjes grof.
- 10) Maak de bladeren van de sla los en was ze.
- 11) Laat de slabladeren uitlekken en scheur ze in stukken.
- 12) Snijd de cashewnoten in kleine stukjes.
- 13) Vul een kom met warm water en week er een rijstvel 5 seconde in, totdat het wat zachter wordt.
- 14) Leg het rijstvel op de snijplank.
- 15) Leg aan de onderkant van het rijstvel een blaadje little gem sla.
- 16) Daarop gaat een beetje mango, avocado, wortelrasp, komkommer, munt, koriander, bieslook, rijstvermicelli en cashewnoten.
- 17) Vouw de onderkant van het rijstpapier omhoog, over de groente heen.
- 18) Vouw de zijkanten naar binnen toe en rol helemaal op.
- 19) Maak op dezelfde manier ook de 7 andere springrolls.
- 20) Doe de hoi-sin saus, rijstkiemolie en het water in een bakje. Hier kun je je springroll in dippen.



EET SMAKELIJK!

