

VERSE SPRINGROLLS:

Voorbereiden:

- Was de groente en snijdt ze evt. in smalle reepjes
- Zet alle ingrediënten klaar voor gebruik.
- Leg 1 rijstvel 1 minuut tussen 2 warme, vochtige theedoeken – laat deze zacht worden.



Vullen:

- Methode 1: leg verschillende ingrediënten op een hoopje op het rijstvel
- Methode 2: maak een mix van groente aan in een bakje met een dressing en leg steeds eenzelfde hoopje op een rijstvel.
- Vouw het rijstvel om het stapeltje heen en trek mooi strak
- Sla beide zijkanten naar binnen en rol stevig op
- Snijdt ze schuin door en serveer evt. met een dipsaus.

VARIATIES vulling:

- Verschillende groenten: sla, rucola, radijs, komkommer, (chiocha) bietjes, paprika, wortel – julienne gesneden
- Andere smaakmakers: pepers, knoflook, ui, peterselie, venkel, dille
- Noten, pitten, sesamzaad
- Omelet, tofu, garnalen, rosbief/ ham
- Met of zonder dressing op het rijstvel/ door de vulling
- Fruit: mango, aardbei, peer, appel, braam, framboos
- Eetbare bloemen: leg deze op het laatste stukje zodat ze mooi te zien zijn. Bv. Borage, Oost Indische kers (lekker pittig!), goudbloem

VARIATIES dipsaus:

- Geraspte gember, sojasaus, rijstwijn/ citroen, knoflook, rode peper/ chilivlokken - mengen
- Zoete chilisaus - flesje
- Ketjap, zout of zoet - flesje
- Pindasaus
- Wasabi- of citroenmayonaise
- Strooi er wat (zwart) sesamzaad, chilivlokken over

