



Recepten *Carta*

Ruud 's Kookboek

Springrolls
(Carta2006-Elsa)

Vietnamese spring rolls

Menugang	Voorgerecht	Soort	Rundvlees	Snel	Nee
Keuken	Vietnamees	Type	Rijst en noedels	Slank	Nee
Bron	Tip culinair			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 8 stuks

1 stengel sereh (citroengras), fijngesneden
1 tot 2 tenen geperste knoflook
2 tl geraspte gemberwortel
1 tot 2 tl goela djawa (of bruine basterd suiker)
3 el vissaus
250 gr. biefstuk (maar kipfilet kan ook) in reepjes
125 gr dunne transparante noedels (mihoen)
8 ronde rijstvellen
8 mooie kleine blaadjes sla
1 wortel in dunne reepjes
2 el korianderblaadjes
1 el kleine muntblaadjes
2 el geroosterd sesamzaad



Bereiding

Meng het citroengras met de knoflook, gemberwortel, goela djawa en vissaus. Roer het vlees erdoor en laat het vlees ca. 30 minuten marineren.

Bak het vlees met marinade op hoog vuur totdat het vlees gaar is.

Week de noedels volgens de gebruiksaanwijzing. Week de rijstvellen volgens de gebruiksaanwijzing in warm water tot ze zacht zijn. Leg op elk rijstvel een blaadje sla en verdeel daarover wat geweekte noedels, wortelreepjes, vlees, sesamzaad, koriander- en muntblaadjes. Vouw de zijkanten van de rijstvellen naar binnen en rol de rijstvellen op. Steek er op het laatst nog wat korianderblaadjes tussen, zodat die mooi transparant door het rijstvel heen te zien zijn. Bewaar de springrolls tot gebruik onder een vochtige doek, dan drogen ze niet uit.

Serveren met Nuoc Cham.

Bereiding: ca. 30 min.

Marineren: ca. 30 min.

Kcal. p.p. ca. 130

Nuoc Cham saus:

2 el citroensap
8 el vissaus
eventueel 1 tot 2 el water
snufje suiker
1 spaanse peper, grof gehakt
2 tot 3 tenen knoflook, grof gehakt

Doe alles in de hakmolen totdat de peper en knoflook zeer fijngehakt zijn.

