



Verse Vietnamese loempia's (Goi Cuon)

Frisse, niet-gefrituurde rolletjes van rijstpapier gevuld met garnalen, vermicelli en munt. Geserveerd met een romige pindadipsaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	5'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 12 vellen rijstpapier (22 cm)
- 24 gekookte garnalen, gepeld en gehalveerd
- 100 gr rijstvermicelli
- 1 kropje botersla
- 1 wortel, in fijne reepjes
- 1 komkommer, in reepjes

1 handvol verse muntblaadjes
1 handvol verse koriander
Voor de pindasaus:
3 el pindakaas
2 el hoisinsaus
1 el sojasaus
1 kl limoensap
1 teentje knoflook, geperst
4 el warm water
1 kl gemalen pinda's ter garnering

Bereidingswijze

1. Kook de rijstvermicelli 3 minuten, spoel koud en laat uitlekken.
2. Roer voor de saus de pindakaas, hoisin, sojasaus, limoensap en knoflook glad met het warme water. Voeg water toe tot een dipbare saus ontstaat.
3. Week een vel rijstpapier 10 seconden in lauw water tot het soepel wordt en leg het op een vochtige doek.
4. Leg onderaan een blaadje sla, wat vermicelli, wortel, komkommer, munt en koriander. Vouw de zijkanten in en rol half op.
5. Leg 4 garniaalshelften met de roze kant naar beneden op het rijstpapier en rol verder dicht tot een strakke rol.
6. Herhaal met de overige vellen. Dek af met een vochtige doek zodat ze niet uitdrogen.
7. Bestrooi de saus met gemalen pinda's en serveer de rolletjes vers.