

Verse loempiaatjes met groente & garnalen (8 stukjes)

optie: vegetarisch

Nodig:

8 vellen rijstpapier (Ø 22 cm, toko)

1/2 winterpeen

1/2 komkommer

24 haricots verts (± 75g)

100g jumbogarnalen

8 blaadjes sla (lollo bionda of little gem)

klein bosje (thaise) basilicum

1 sjalotje

scheutje oestersaus

scheutje plantaardige olie

1 el suiker

peper

Dipsausje:

1 el geraspte peen

1 knoflookteen, fijngemaakt

1/2 rode peper, fijngemaakt

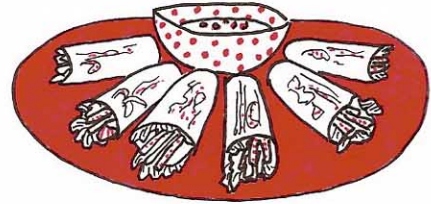
2 el ongezouten pinda's, fijngemaakt

1 limoen, uitgepest

4 el vissaus

2 el suiker

1 dl lauw water



rijstpapier vind je bij de toko

Doen:

Breng alvast een pan met wat water aan de kook.

Maak de boontjes schoon. Schil de peen & komkommer en snij in dunne reepjes, exact even lang als de boontjes. Blancheer de groenten apart in het kokende water (peen & boontjes: 30 seconden, komkommer: 10 sec.) en schep ze met een schuimspaan eruit. Laat afkoelen.

Verwijder de harde nerven uit de sla blaadjes.

Snipper de ui en fruit in wat olie glazig. Doe de garnalen erbij en schep om.

Voeg een scheutje oestersaus toe en wat suiker en versgemalen peper.

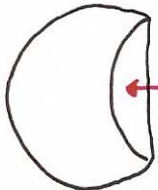
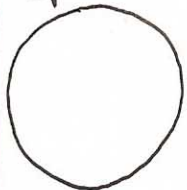
Schep even om en laat afkoelen. (Vegetariërs laten de garnalen weg...)

oprollen: vul een grote schaal met water. Dompel een vel rijstpapier erin en leg op het werkblad. vul en rol op volgens de tekening.



het wordt zacht als het nat is

nat!



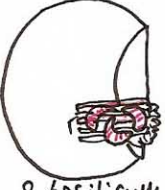
1: sla



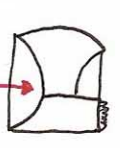
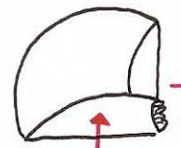
2: groente



3: garnalen



(van elk 3) & basilicum



papier is nu helemaal zacht

strak oprollen!



Dipsausje: Doe alle ingrediënten in een jampotje en schud goed. Laat de smaken liefst een 1/2 uwtje intrekken.

Serveren: zet een schaaltje met dipsaus in het midden van een groot bord. Leg de loempiaatjes er omheen



Thaise basilicum ruikt 85 maal zoveel meer naar snijs dan gewone basilicum

Hij kan groen zijn, maar ook mooi paars!