



Verse Vietnamese loempia's (Goi Cuon)

Frisse, niet-gefrituurde rolletjes van rijstpapier gevuld met garnalen, rijstvermicelli en verse kruiden. Geserveerd met een romige pindadipsaus. Licht, kleurrijk en perfect als hapje of voorgerecht.

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

Ingrediënten

- 12 vellen rijstpapier (22 cm)
- 24 gekookte garnalen, gepeld en in de lengte gehalveerd
- 100 gr rijstvermicelli
- 1 krop botersla, blaadjes losgemaakt
- 1 wortel, in fijne reepjes gesneden

0,5 komkommer, in fijne reepjes gesneden

1 handvol verse muntblaadjes

1 handvol verse koriander

Voor de pindadipsaus:

3 el pindakaas (gladde)

2 el hoisinsaus

1 el sojasaus

1 el limoensap

1 teentje knoflook, geperst

4 el warm water

1 el fijngehakte geroosterde pinda's (ter garnering)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijstvermicelli 3 minuten in ruim kokend water, giet af en spoel onmiddellijk koud onder stromend water. Laat goed uitlekken en zet opzij.
- 2.** Meng voor de pindadipsaus de pindakaas, hoisinsaus, sojasaus, limoensap en geperste knoflook in een kommetje. Roer er het warme water lepel per lepel door tot een smeùige, dipbare saus ontstaat. Zet apart.
- 3.** Vul een grote, ondiepe schaal met lauw water. Week een vel rijstpapier 10 tot 15 seconden in het water tot het net soepel en buigzaam is. Leg het vel op een schone, vochtige theedoek.
- 4.** Schik onderaan het vel een blaadje botersla, een klein handjevol vermicelli, enkele reepjes wortel en komkommer, een paar muntblaadjes en wat koriander.
- 5.** Vouw de zijanten van het rijstpapier naar binnen over de vulling. Rol het geheel halverwege op tot een strakke cilinder.
- 6.** Leg vervolgens 4 garnaalhelften met de roze kant naar beneden op het bovenste deel van het rijstpapier. Rol verder dicht tot een strakke, afgewerkte rol waarbij de garnalen zichtbaar zijn door het rijstpapier.
- 7.** Herhaal stap 3 tot en met 6 voor de overige 11 vellen. Dek de afgewerkte rolletjes af met een vochtige theedoek zodat het rijstpapier niet uitdroogt.
- 8.** Bestrooi de pindadipsaus met de fijngehakte geroosterde pinda's. Serveer de rolletjes onmiddellijk bij de saus.

Tip

Week nooit te veel vellen rijstpapier tegelijk: werk altijd met één vel per keer zodat het papier niet samenklontert. Bewaar de afgewerkte rolletjes op een licht beoliede plank als u ze niet meteen serveert.

Lekker met

Serveer met extra limoensap en eventueel een kleine kom zoetzure chilisaus als alternatieve dipsaus.

Dranktip

Een koude Vietnamese 333-bier of een glas droge Riesling past uitstekend bij de frisse kruiden en de romige pindadipsaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be