



Voorgerechten

Springrolls met scampi en pomelmoes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 rijstvellen
1 roze pomelmoes
1 wortel (in julienne)
100 gram rode kolen (in reepjes)
1/2 komkommer (in julienne)
handvol muntblaadjes
16 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
1 eetlepel sesamzaad (geroosterde)
olijfolie
peper
zout

Voor de dipsaus

2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels sesamolie
2 eetlepels sojasaus
1/2 limoen (sap)
1/2 rode ui (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
1 theelepel honing
1 eetlepel gember (geraspt)

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de dipsaus en zet koel.

Schil de pomelmoes à vif en halveer de partjes in de lengte. Kruid de scampi met peper en zout en bak ze mooi rozig in olijfolie. Halveer ze in de lengte.

Dompel het rijstpapier even onder in koud water. Laat uitlekken op een vochtige handdoek. Verdeel in het midden van elk rijstvel de groenten, scampi, pomelmoes en enkele blaadjes munt. Vouw de kortste zijden naar binnen. Rol daarna volledig dicht.

Halveer de springrolls met een vochtig mes en schik ze mooi op een bord. Bestrooi met de sesamzaadjes en geef er de dipsaus bij.

