



Hoofdgerechten

Lenterolletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de lenterolletjes

50 gram noedels (dunne)
8 rijstvellen (Blue Dragon)
1 avocado (in dunne staafjes)
100 gram ijsbergsla (in fijne reepjes)
1 wortel (in fijne reepjes)
1/2 komkommer (in fijne reepjes)
1/2 rode paprika (in fijne reepjes)
2 lente-uitjes (in fijne reepjes)
4 takjes koriander
4 takjes munt

Voor de dipsaus

1 theelepel lente-uitje (gehakt)
1 chilipeper (fijngesneden)
1 limoen (sap)
1 theelepel fijne suiker
1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel sojasaus

Bereidingswijze

Kook de noedels gaar zoals vermeld op de verpakking. Vul een kom met warm water. Dompel er elk rijstvel even in en leg ze dan plat op een schone keukenhanddoek.

Schik de noedels, kruiden, sla, avocado en groenten over het midden van het vel. Laat aan beide kanten ongeveer 5 cm onbedekt. Vouw die kanten over de vulling en rol het vel er dan omheen. Herhaal met de rest van de vellen.

Meng de ingrediënten voor de dipsaus. Serveer bij de lenterolletjes.

