



Hapjes
Voorgerechten

Springrolls met tonijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 wortelen (in reepjes)
2 paprika's (kleine, in reepjes)
300 gram spinazie
1 rode ui (in reepjes)
250 gram tonijn in eigen nat (witte)
12 rijstvellen (ronde blaadjes)
4 eetlepels chilisaus (rode)
1/2 handvol koriander
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels rijstazijn
3 eetlepels plantaardige olie
chilipoeder
1/2 theelepel rode chilipeper (gehakt)
3 eetlepels mayonaise (japanse)
1 theelepel wasabi
peper
zout

Bereidingswijze

Was de spinazie, schud droog en verwijder de dikke stelen. Giet de tonijn af, laat uitlekken en trek hem in kleine stukken. Blancheer de repen wortel en paprika 2-3 minuten in zout water, laat ze dan schrikken en uitlekken. Blancheer de spinazie naar 1-2 minuten, laat ook schrikken en uitlekken.

Dompel de blaadjes rijstpapier even onder in koud water. Laat uitlekken op een vochtige handdoek. Vul elk blaadje met spinazie, tonijn en repen wortel, paprika en ui. Kruid met zout en peper. Druppel er een streepje chilisaus overheen, sla de zijkanten naar binnen en rol het blaadje rijstpapier compact over de vulling op.

Hak de korianderblaadjes fijn. Maak van sojasaus, citroensap, azijn en olie een dipsaus en kruid deze met peper, de kruiden en chili. Vermeng de mayonaise met de wasabi en breng op smaak met zout en peper. Halveer de rolletjes en schik ze op borden. Plaats er telkens 2 toefjes wasabi-mayonaise naast, bestrooi met chilipoeder en serveer de dipsaus er afzonderlijk bij.

