



THAISE LENTEROLLETJES

Ingrediënten voor 6 rolletjes

	rijstvermicelli
12	grote scampi's (16/20)
40 gr	Gerookte zalm (2 sneetjes)
2 stengels	citroengras, het witte stuk fijngesnipperd
1 teentje	look, fijngesnipperd
2 el	arachideolie
1 el	rietsuiker
1 tl	kurkumapoeder
1/3	komkommer, in lucifers
1/2	witloofstronk, in lucifers
1	lente-ui, het groene deel fijngesneden
6 blaadjes	sla
12	verse korianderblaadjes
12	verse citroen muntblaadjes
	versgemalen zwarte peper
Voor de vinaigrette:	
2 el	rietsuiker
2 el	limoensap
2 el	vissaus
1/2	Spaanse peper, zonder zaadjes & fijnggeh
1 teentje	look, geplet en fijngesnipperd

Voorbereiding groenten en scampi:

Ontdoe de Spaanse peper van zaadjes en hak zeer fijn samen met de het lookteentje;
Maak het ander lookteentje klaar om meer te bakken bij de scampi's;
Snipper de witte stukken van het citroengras fijn;
Kuis sla en dep droog;
Snij komkommer en witloofstronk in lucifers;
Hak het groene deel van de lente-ui in fijne ringetjes;
Hak ook de koriander en citroenblaadjes fijn;
Snij de gerookte zalm in fijne snippers;
Meng de komkommer, witloofstronk, lente-ui, gerookte zalm, koriander en munt onder elkaar;
Kruid de scampi's met de vissaus en een beetje versgemalen zwarte peper;

Bereiden:

Maak de vinaigrette: Doe het limoensap en de suiker in een kom.
Meng tot alle suiker is opgelost.
Voeg de vissaus, de fijngehakte look en peper toe en

meng goed.

Maak de rolletjes:

Week de vermicelli in een grote kom koud water (5min). Pel ondertussen de scampi's en haal het darmkanaal eruit. Haal de geweekte vermicelli uit het water en kook max. 30 sec in verder gaar in een grote pot gezouten water. Laar daarna uidruppen in een fijn vergiet

Giet ondertussen een scheutje arachideolie in de pan en fruit hierin de look. Doe de scampi's en het citroengras erbij. Breng verder op smaak met de suiker en kurkuma en bak de scampi's in enkele minuten gaar.

Vul voor de rolletjes een grote kom met heet water uit de kraan. Dompel een stuk rijstpapier in het water en haal het er onmiddellijk weer uit. Leg het rijstpapier op een bord of een natte handdoek (anders plakt het).

Leg een blaadje sla op het rijstpapier. Leg dan het mengsel van komkommer, witloof, lente ui, koriander en citroenmunt op de sla.

Overgiet met enkele druppels vinaigrette. Werk af met de vermicelli en tot leg er tot slot 2 scampi's op. Vouw eerst de onderzijde over de vulling. Vouw hierover de zijkanten en rol alles op tot een rolletje.

Dressering van het bord:

Snijd de lenterolletjes doormidden en leg de rolletjes op het bord, overgiet let vinaigrette.

Leg eventueel nog twee of drie scampi's

los over het bord op een bedje van vermicelli en overgiet met vinaigrette. Versier met korianderblaadjes en Citroenmuntblaadjes.