

Lenterolletjes

Ingrediënten

- 8 rijstvellen
- 400 gram taug
- komkommer
- sla
- 100 gram chinese pasta
- munt, koriander, bieslook
- 12 grote gamba's

Werkwijze

1. Kook de gamba's in een bouillon. Kook hierin ook de pasta gaar.
2. Leg een groot bord en plasticfolie klaar.
3. Gebruik de bouillon om een rijstvel in te weken. leg op een vel: sla munt,, pasta, komkommer en taug. Leg er drie halve gamba's op. Rol op tot een voorjaarsrol.
4. Ook met stukjes wortel lekker, of eventueel met surimi of stukjes ham met pesto.
5. Serveren met saus voor nems (rijstazijn met sojasaus en een beetje gember en wat koriander en stukjes fijngesneden wortel).