

## **Verse springrolls met dipsaus**

Ingrediënten : \* vellen rijst papier voor spring rolls

\* sla in kleine stukjes

\* rode, gele paprika gekuist en snijden in fijne reepjes

\* komkommer in fijne reepjes

\* koriander

\* pijpajuin ( enkel het groen ) in fijne reepjes

\* muntblaadjes

\* wortelen fijne reepjes

\* advocado in fijne plakjes

\* evt. andere groenten ( chinese kool , spitskool)

\* wat kipfilet bakken in heel kleine reepjes

\* wat eieren bakken als omelet en in kleine reepjes

- laat rijstpapier weken ( 30 sec ) in warm water en leg op een bord.

mogen niet te nat zijn. Leg de ingrediënten die je graag hebt in het

midden van het papier. Vouw 1 kant van het vel over de

ingrediënten en span goed op . plooi de zijkanten naar binnen en

rol verder strak aan. Je kan de loempia's in 2 snijden ( oogt mooier)

- eet ze met een dipsaus ( zelf te maken of gekocht naar eigen smaak

- je kan andere ingrediënten gebruiken naargelang wat je graag hebt.



\* **maken van de dipsaus.**

\* snipper chilipepertjes , knoflook en sjalot fijn. Meng met wat vissaus , het sap van een limoen en wat palmsuiker. Maak klaar volgens eigen smaak.

\* of koop een sausje naar eigen smaak voor de spring rolls