



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: VIETNAMESE LOEMPIA'S MET GARNALEN

Voor vier personen

- 50 gram mihoen
- Bakje grijze garnalen (200 gram)
- 3 grote winterwortelen geraspt
- 1 komkommer, geschild en grof geraspt
- 3 bosuitjes, fijngesneden
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel gemberpoeder
- ½ bosje koriander fijngesneden
- Sap van ½ citroen
- 8 vellen rijstpapier
- 1 krop sla

Kook de mihoen volgens gebruiksaanwijzing en laat goed uitlekken. Meng de garnalen met de wortel, komkommer, gemberpoeder, suiker, zout, citroensap.

Giet koken water in een kom. Dompel het rijstvel onder tot het soepel is geworden (15 seconden) en leg het op een schone theedoek.

Leg in het midden van het rijstvel het garnalen/groentemengsel. Vouw het rijstpapier over de vulling. Vouw de zijkanten naar binnen en rol verder op tot een strakke rol. Wikkel het in folie. Doe dat nog 7x tot alle vellen zijn ingerold.

Doe wat slablaadjes op een bord. Snij de rollen schuin doormidden en leg op elk bord vier helften.

Lekker met zoete chilisaus (controleer of het GV is , sommige wel, sommige niet.)