

Voorjaarsrolletjes met kip

voorgerecht of hapje (4-6) personen
Bereidingstijd: ca. 35 min.

Ingrediënten

150 g rijstvermicelli*
½ gegrilde kip
2 el zoete chilisaus
1 el limoensap
50 g pinda's, fijngehakt
12 rijstpapiervellen van 22 cm*
1 kleine komkommer, in luciferdunne reepjes
2 el fijngesneden munt
2 el fijngesneden koriander + extra om te garneren
dipsaus
110 g fijne kristalsuiker
60 ml rijstazijn
1 el vissaus
1 el zoete chilisaus
2 kleine rode pepers, fijngehakt
2 el fijngesneden koriander

* rijstvermicelli en rijstpapiervellen zijn te koop bij de toko.



Bereidingswijze

Verwarm voor de dipsaus de suiker in een pan met 60 ml water en 60 ml rijstazijn al roerend op laag vuur tot de suiker is opgelost.

Laat het suikerwater iets afkoelen en roer dan de vissaus, zoete chilisaus, gehakte rode pepers en koriander erdoor. Zet de saus tot gebruik apart.

Overgiet de vermicelli in een kom met kokend water. Laat ze 5 min. staan, giet ze af en spoel ze onder de koude kraan.

Verdeel het kippenvlees in fijne reepjes, gooi vel en botjes weg.

Vermeng het vlees in een schaal met zoete chilisaus, limoensap, pinda's en uitgelekte vermicelli.

Vul een grote, ondiepe schaal met heet water. Dompel er 1 rijstvelletje in en laat het in 30 sec.

zacht worden. Haal het velletje eruit, leg op een vochtige theedoek en laat het in 30 sec.

ondoorschijnend worden en iets drogen.

Leg een beetje kipmengsel op het onderste derde deel van het rijstvelletje en verdeel er wat komkommer, munt en koriander op. Sla de onderste rand van het rijstvelletje over de vulling, sla beide zijkanten ook naar binnen en rol het geheel op zodat alles is ingepakt.

Maak zo 12 rolletjes.

Garneer de rolletjes met koriander en serveer ze met de dipsaus.

Bron: *Delicious. Het Kookboek*