



SHU

HU



INGREDIËNTEN

4x



IN DE BOX

- 300 gr rijstpapier
- 400 gr rijstnoedels vermicelli
- 200 gr biologische dessertrijst
- 250 ml kokosmelk
- 20 gr rijstepap kruidenmix
- 10 gr chilivlokken
- 40 gr zwart sesamzaad

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- 200 gr tofu
- 8 - 10 slablaadjes
- 1 wortel
- 1 vocado
- ½ konkommer
- 100 gr aardbeien
- 100 gr blauwe bessen
- ½ mango
- 1 kiwi

BEREIDING

30 MIN.



RIJSTPAPIER

- 1 Giet warm water in een ondiepe kom en leg het rijstpapier ernaast.
- 2 Telkens een rijstpapiervel in de kom leggen en voor 1-2 minuten laten weken. Vervolgens direct met het inrollen beginnen.

HARTIGE SUMMER ROLLS*

- 3 De rijstnoedels volgens de verpakkingaanwijzingen in warm water garen, in een zeef afgieten, met warm water afspoelen en laten uitlekken.
- 4 Dep tussendoor de tofu met een doek droog, snijd de tofu in reepjes en bak ze goudbruin met wat olie in een pan. Naar eigen voorkeur met chilivlokken, zout en peper kruiden.
- 5 De groenten wassen, afdrogen en in fijne reepjes snijden.
- 6 Een nat rijstpapiervel op het werkblad uitspreiden. Strooi in het midden chilivlokken en sesamzaadjes. Verder beleggen met rijstnoedels, tofureepjes en groenten, de zijkanten naar binnen vouwen en alles oprollen.
- 7 Geniet van je summer rolls met sojasaus, een pindadip of zo puur.

ZOETE SUMMER ROLLS*

- 3 100 gr dessertrijst met 250 ml kokosmelk en 250 ml water volgens de verpakkingaanwijzingen koken.
- 4 Tussendoor het fruit wassen en afdrogen. De aardbeien en kiwi in dunne plakjes snijden en de mango in reepjes snijden.
- 5 Een nat rijstpapiervel op het werkblad uitspreiden. In het midden met fruit en de afgekoelde dessertrijst beleggen. Met de rijstepap kruidenmix bestrooien, de zijkanten naar binnen vouwen en alles oprollen.
- 6 Geniet van je summer rolls samen met een notendip, chocoladedip of fruitige dip.
- i **TIP:** Maak je vingers en het werkblad vochtig met een beetje water. Pas op dat het rijstpapier niet overlapt, omdat het anders snel samenkleeft.

*Inhoud van de box en ingrediënten zijn voor de beide gerechten berekend.