MAISON PRIMAGO

Rijstvelloempia

Ingrediënten 4 personen

- 12 rijstvellen (voor de koolhydraatarme variant gebruik je bladen van ijsbergsla of gewone botersla)
- 1 zak Chinese wokgroenten 250 gram
- 15 gram verse munt
- 10 gram verse koriander
- 6 plakjes rosbief (die halveer je tot 12 plakjes)
- 1 tl wasabi (houd je niet van pittig dan laat je dit weg)
- 4 el sojasaus
- 1 klein lente uitje
- handje rucola

Bereiding:

Kook circa 1.5 liter water en als het kook voeg je de wokgroenten toe. Zet het gas uit en laat de groenten 2 minuten 'blancheren'. Giet de groenten af in een vergiet en laat er circa 30 seconden koud stromend water over gaan. (dan gaart de groenten niet door).
Laat het goed uitlekken.

Maak de dip. Doe de sojasaus en wasabi in een kom. Snijd de lente ui in smalle ringetjes en voeg het bij de sojasaus.

Vul een schaal of diep bord met lauwwarm water. Week hierin een rijstvel 20 sec. en leg op een schone plank of werkblad. Leg in het midden van elk vel een stukje gescheurd muntblaadje met een paar blaadjes koriander.

Leg het plakje rosbief er op en daarna 2 el geblancheerde wokgroenten. Zorg dat de vulling een vorm heeft van 7 x 3 cm. Vouw het rijstvel over de vulling, vouw de binnenkanten naar binnen en rol op.

Maak zo ook de overige rijstvelloempia's.
Serveer het met rucola en de dip.