

Dennis Cooking Place

voor kookworkshops, kooklessen en catering

Spring rolls gevuld met gefrituurde tofu, peulen en groentes.

Ingrediënten:

2 plakjes gefrituurde tofu
50 gram peulen
3 cm komkommer
Tauge
diverse groente scheuten naar keuze
viooltjes om te garneren
4 rijstvellen
2 kropjes little gems
sojasaus.

Bereidingswijze:

Snijd alle ingrediënten in gewenste vorm (reepjes).
Leg klaar voor gebruik.

Springrolls:

Week steeds 4 rijstvellen in een lage braadslede met een laagje water ca. 2 minuten.
Haal de vellen uit het water en laat ze goed uitlekken.
De vellen mogen een beetje vochtig blijven.
Leg de vulling net onder het midden op het rijstvel en rol ze zo strak mogelijk op.
Snijd ze in de breedte doormidden.

Opmaak en presentatie:

Snijd het stronkje van de slakropjes.
Verdeel de slabladeren in een schaal.
Leg de springrolls op de slabladeren.
Serveer de sojasaus apart bij.

Eet smakelijk!