Kalkoenbacon met thaise springrolletjes en zoetzure saus

25 minuten

10 personen



Ingredients

- 500 g Kalkoenbacon
- 10 rijstvellen
- ½ komkommer
- ½ rode paprika
- 10 blaadjes basilicum
- ½ krop sla
- 1 chili peper
- Zoetzure saus
- 1 dl water
- 100 g suiker
- 1 stuk citroengras
- 5 etl witte wijnazijn
- 5 cl ketchup
- 1 kfl sambal oelek

Preparation

Reinig de groenten: haal de zaadlijsten uit de komkommer en paprika en snij in staafjes.
Pluk de blaadjes basilicum. Reinig de sla en snij in reepjes.
Snij de chilipeper in twee, haal er de zaadlijst uit en snij in fijne reepjes.

Snij de Kalkoenbacon in even lange reepjes als de groenten.

Leg de rijstvellen even in koud water.
Leg een rijstvel open, schik er de groenten op, een blaadje basilicum en de kalkoen.
Vouw dicht: leg de onderste flap op de groenten, vouw daarna de zijkanten dicht en rol op naar boven toe. Houd daarna vochtig tussen 2 natte handdoeken.

Zoetzure saus: breng het water, de suiker en het citroengras aan de kook. Laat 5 min. doorkoken en blus met witte wijnazijn, ketchup en sambal oelek. Haal het citroengras er uit en laat afkoelen.

Dien op.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be