

Springrolls met koningsoesterzwammen en Vietnamese saus

totale tijd **20 min.** 15 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.045 kJ / 250 kcal

Vetten: **8 g** Eiwitten: **6 g**

Koolhydraten: **40 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	koningsoesterzwammen, uit elkaar getrokken
40 ml	<u>Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade</u>
1 g	vijfkruidenpoeder
2 el	bakolie
50 g	sla, gesnipperd
10 g	verse korianderblaadjes
10 g	verse muntblaadjes
30 g	geroosterde pinda's
100 g	gekookte rijstvermicelli
9	rijstvellen voor springrolls

Vietnamese dip:

1 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2 el	limoensap
2 el	suiker
1	teentje knoflook, fijngehakt
1	kleine chilipeper, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g koningsoesterzwammen, uit elkaar getrokken - **40 ml** Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade - **1 g** vijfkruidenpoeder - **1 el** bakolie
Verhit een pan op middelhoog vuur en voeg een scheutje olie toe. Bak de pulled koningsoesterzwammen ongeveer 5-7 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn. Voeg de Kikkoman Poke Saus en vijfkruidenpoeder toe en bak nog 1 minuut. Laat afkoelen.

Stap 2

50 g sla, gesnipperd - **10 g** verse korianderblaadjes - **10 g** verse muntblaadjes - **30 g** geroosterde pinda's - **100 g** gekookte rijstvermicelli - **9** rijstvellen voor springrolls
Vul een ondiepe schaal met koud water. Dompel een rijstvel een paar seconden in het water tot het zacht wordt. Leg het rijstvel plat op een schoon oppervlak. Leg een handjevol gesnipperde sla in het midden van het vel, gevolgd door een deel van de gekookte vermicelli, champignons, korianderblaadjes, muntblaadjes en gehakte noten. Vouw de zijanten van het rijstvel over de vulling en rol vervolgens strak op vanaf de onderkant om de vulling volledig te omsluiten. Herhaal dit met de overige ingrediënten.

Stap 3

1 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 el** limoensap - **2 el** suiker - **1** teentje knoflook, fijngehakt - **1** kleine chilipeper, fijngehakt
Meng in een kleine kom Kikkoman Sojasaus, limoensap, suiker, gehakte knoflook en fijngehakte

chilipeper tot de suiker is opgelost. Serveer met de springrolls.