

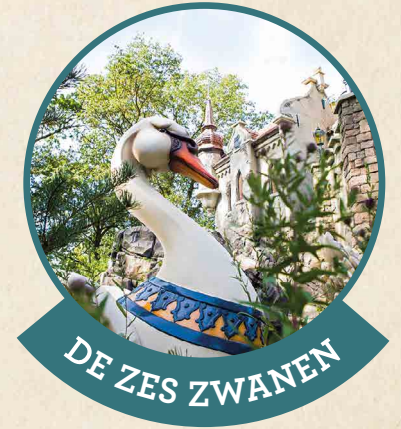


KOKSMAATJE

Muntblaadjes plukken, rijstvellen beleggen, loempiaatjes rollen

Wonderlijke fruit- en bloemenloempiaatjes

In het sprookje van de zes Zwanen gebruikte Elisa paarse bloemen om hemdjes voor haar broer te breien. Nu maken deze bloemen de loempiaatjes extra lekker en mooi.



Ingrediënten (voor 20 loempiaatjes)

- ♥ 1 kleine, stevige courgette
- ♥ ½ venkelknol ♥ ½ komkommer
- ♥ ⅛ rodekool ♥ 1 bosje munt
- ♥ 1 kiwi ♥ 5 aardbeien ♥ 20 rijstvellen
- ♥ kleine handvol eetbare bloemen uit de tuin, zoals viooltjes of Oost-Indische kers ♥ 100 g taugé

Voor de pindadipsaus

- ♥ 1 teen knoflook ♥ 6 el pure pindakaas
- ♥ 4 el kokosmelk ♥ 1 el limoensap
- ♥ 1 el ketjap manis ♥ 1 el arachideolie
- ♥ zout (optioneel)

Extra nodig

- ♥ brede, ondiepe kom of schaal

Tip

Wil je dit gerecht glutenvrij maken? Vervang dan de ketjap manis in de pindasaus door glutenvrije sojasaus en voeg 1 eetlepel rietsuiker toe.

1 Begin met de pindasaus. Pers de knoflook en doe met de pindakaas, 100 ml water, de kokosmelk, het limoensap, de ketjap manis en de arachideolie in een steelpan. Verwarm al roerend 5 minuten op laag vuur, tot de saus glad is. Proef en voeg als je dat nodig vindt een snuf zout toe. Laat daarna afkoelen.

2 Snijd de courgette, venkelknol, komkommer en rodekool in lange, dunne reepjes. Pluk de muntblaadjes van de takjes. Schil de kiwi en snijd in dunne plakjes. Snijd de aardbeien in dunne plakjes.

3 Zet een brede kom met heet water klaar. Dompel 1 rijstvel in het hete water, laat even uitlekken boven de kom en leg op een bord of plank. Leg op het bovenste derde deel van het vel een mooi rijtje 'zoet': kies uit plakjes aardbei, plakjes kiwi of eetbare bloemen. Laat daarbij de randen van het vel vrij.

4 Leg in het midden van het vel een streep groentereepjes: courgette, venkel, komkommer en/of rodekool, en laat weer de randen vrij. Voeg aan deze streep wat taugé en munt toe.

5 Vouw het onderste derde deel van het rijstvel over de streep groenten/kruiden. Klap de zijken naar binnen en rol het loempiaatje strak op in de richting van het fruit of de bloemen. Herhaal met de overige vellen en vulling.

6 Leg de loempiaatjes op een schaal en serveer met de pindadipsaus.

