



Lenterolletjes met dipsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de marinade

1 theelepel sesamolie
1 eetlepel sojasaus
1/2 limoen (sap)
1 eetlepel olijfolie
peper en zout

Voor de vulling

250 gram runds minute steak (in dunne plakjes)
rijstpapier
bamboescheuten
1 lente-uitje (fijngesneden)
1/2 wortel (julienne gesneden)
2 radijzen (in fijne plakjes gesneden)
gember (voor sushi)
1 chilipeper (fijngesneden)
koriander (fijngesneden)
munt (fijngesneden)
sweet chilisaus
sriracha (mayo)

Bereidingswijze

- 1.** Maak een marinade van de sesamolie, de sojasaus, het limoensap en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.



- 2.** Leg de plakjes vlees in de marinade.
- 3.** Dompel het rijstpapier kort in lauw water.
- 4.** Leg de gemarineerde steak op het rijstpapier.
- 5.** Leg daar bovenop wat van de groenten.
- 6.** Werk af met de gemarineerde gember, chilipeper, koriander en munt.
- 7.** Plooi toe tot een rolletje en zet in de koelkast.
- 8.** Doe de sweet chilisaus en de sriracha mayo in kommetjes en serveer bij de lenterolletjes.