# Groenterolletjes met een pittige dip

(recept Jeroen Meus) – via Conny Goethals

*Met dit oosterse gerechtje schotel je je gasten een gezonde en vitaminerijke hap boordevol verse groentjes voor. Je kan de groenterolletjes serveren bij het aperitief, als origineel voorgerechtje of als lichte lunch.*

*Het rijstpapier dat je voor dit gerecht nodig hebt, kan je kopen in alle Thaise en oosterse (voedings)winkels en in de betere supermarkt.*
*Vind je er toch geen, dan kan je ook loempiavellen gebruiken.*

*Dit gerecht kan je al op tafel zetten vanaf €4 per persoon.*

### *de fijne groentjes:*

- *1⁄2 rode paprika*
- *1⁄2 komkommer*
- *1 flinke wortel*
- *100 g enokichampignons of Parijse champignons*
- *1 pakje erwten- of aspergescheuten (of sojascheuten)*
- *1 bussel verse koriander*
- *1 bussel verse munt*

### *de zoetzure dipsaus:*

- *2 rode uien*
- *3 eetlepels rijstazijn*
- *2 eetlepels bosbessenconfituur*
- *verse koriander*
- *verse munt*

### *afwerking:*

- *12 vellen rijstpapier ('spring roll wrappers')*

## *bereiding*

### *de fijne groentjes:*

- *Voor een fijn en culinair resultaat is het belangrijk om de groenten zorgvuldig in fijne julienne te snijden. Dat vraagt een beetje extra moeite, maar het levert een schitterend resultaat op. Leg alle versneden groentjes apart in een schaaltje.*

- *Schil de wortel met een dunschiller en snij de wortel in julienne (ultrafijne reepjes). Snij de wortel eerst middendoor. Vervolgens snij je de stukken wortel in lange dunne plakken en ten slotte in reepjes.*

- *Halveer de paprika en schil de groente met de dunschiller. Verwijder de zaadlijsten en snij de paprika in dunne schijfjes. Vervolgens versnijd je ook deze plakjes in dunne reepjes.*

- *Maak de komkommer schoon. Je hoeft de groente niet te schillen. Snij de komkommer middendoor en vervolgens in dunne schijfjes. Vervolgens snij je die plakjes komkommer in reepjes zo dun als een lucifer.*

- *Snij de chilipeper overlangs en verwijder de zaadjes. Snij vervolgens dunne plakken van de groente. Ten slotte kan je deze schijfjes ook versnijden tot flinterdunne reepjes. (Was nadien je handen. Even achteloos in je ogen wrijven, zou anders wel eens erg onaangename gevolgen kunnen hebben.)*

- *Leg de enoki-paddenstoeltjes in een schaaltje. Als je in de plaats daarvan Parijse champignons gebruikt, snij ze dan ook in flinterdunne langwerpige reepjes.*

- *Doe ook de erwten- of aspergescheutjes in een schaaltje. (Kan je ze niet meteen vinden bij de groenteboer, laat ze dan gewoon weg uit het recept of vervang ze door een portie kraakverse sojascheuten.)*

- *Pluk de blaadjes van de takjes munt en koriander.*

### *de zoetzure dipsaus:*

- *Pel de (rode) uien, snij ze middendoor en snipper ze ultrafijn. Doe de stukjes ui in een mengschaaltje.*

- *Neem een klein beetje van de reepjes chilipeper en snipper ze in piepkleine stukjes. Voeg ze bij de ui.*

- *Schenk er een scheutje rijstazijn (of natuurazijn) in, en daarna de bosbessenconfituur. Dat zorgt voor een fruitige, zoetzure smaak.*

- *Neem ten slotte enkele blaadjes munt en koriander en snipper ze in piepkleine stukjes. Meng de kruiden onder de salsa.*

### *afwerking:*

- *Week de velletjes rijstpapier even in koud water. Zodra ze wak genoeg zijn, dep je ze even af op een propere handdoek.*

- *Leg een vel rijstpapier op het werkvlak en schik een gevarieerd boeketje van alle fijngesneden groenten in het midden. Werk het pakketje groenten af met enkele blaadjes koriander en munt.*

- *Nu kan je gesloten rolletjes maken of hoorntjes gevuld met de groenten.*

- *Gesloten rolletjes: Vouw eerst de boven- en onderkant van het vel rijstpapier over de vulling. Plooi vervolgens de linker- en rechterkant over het pakketje groenten en kruiden, tot je een mooi gesloten rolletje krijgt. Trek het vel rijstpapier tijdens het inpakken goed strak, zodat je een stevig rolletje krijgt. Snij elk gesloten pakketje met een scherp mes middendoor.*

- *Hoorntjes: Schik het boeketje groenten tegen de rand van het vel rijstpapier. Vouw de onderste helft van het rijstpapier over de groentenvulling. Rol het vel nu tot een hoorntje.*

- *Serveer de verse groenterolletjes uit het vuistje met een schaaltje zoetzure dip erbij.*