

**Liefmans Yell'oh**

Sour | 3,8%

Brouwerij 't IJ IJwit

Wit | 6,5%

Two Chefs White Mamba

Wit | 5,0%

Geen 18, geen alcohol

Springrolls met garnalen, mango en komkommer

door: Yvonne van Houtum

voor 20 springrolls

Ingrediënten

- 10 grote rijstvellen
- 100 gram mihoen
- 2 bakjes grote garnalen
- 1 mango
- 1 komkommer
- 3 avocado's
- 1 bakje verse koriander
- Sweet chilisaus

Bereidingswijze

Begin met het voorbereiden van alle ingrediënten: was de garnalen en laat ze uitlekken. Snijd de avocado en de mango in plakken, de komkommer in dunne repen.

Kook de mihoen volgens de verpakking, spoel af met koud water en laat uitlekken. Giet een dun laagje warm water op een bord, laat een rijstvel het water absorberen en leg vervolgens het zachte rijstvel op een ander bord.

Begin het vullen door een dunne strook mihoen in het midden van het rijstvel te leggen. Voor de mihoen leg je (eveneens in een horizontale strook) flink wat blaadjes verse koriander. Daar bovenop leg je de garnalen, gevolgd door mango, avocado en komkommer. Net als bij een loempia vouw je de zijkantjes van het rijstvel naar binnen over de vulling, vervolgens rol je de springroll strak op en snijd in tweeën. Doe dit nog tien keer en je hebt twintig springrolls klaar om op te eten.

Serveer de garnalen mango komkommer springrolls met flink wat sweet chilisaus.

Drink bij deze frisse, fruitige voorjaarsnack een tropisch zoete Liefmans Yell'oh 3,8% of probeer eens een aantal witbieren uit. Brouwerij 't IJ IJwit 6,5% is zacht, zoet en fruitig en gaat harmonieus samen met de mango en avocado. Two Chefs White Mamba 5% is wat droger en zuurder, met smaken van citrus en koriander die door de springroll nog meer naar voren worden geduwd. Een frisse en fruitige combinatie.