

# Springrolls met kip, avocado en spinazie

door: Yvonne van Houtum

voor 20 springrolls



## Baxbier Rokkenjager

Lentebok | 6,5%

## Breugem Saens Zoentje

Blond | 6,2%

## And Union Steph Weiss

Weizen | 5,0%

Geen 18, geen alcohol

## Ingrediënten

- 10 grote rijstvellen
- 100 gram mihoen
- 2 kipfilets
- 3 avocado's
- 200 gram verse spinazie
- 1 zakje geschrapte wortels (of kies voor julienne gesneden wortel)
- 125 gram taugé
- 10 eetlepels hoisinsaus
- 2 eetlepels honing
- 4 eetlepels sesamzaadjes

### Marinade voor de kip:

- Ketjap
- Olijfolie
- Citroensap
- Knoflook
- Versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

Begin met het schoonmaken van de kipfilet en snijd de kip vervolgens in reepjes. Doe een scheutje olijfolie en een scheutje ketjap in een afsluitbaar bakje en schep de kipreepjes erdoor. Voeg een half teentje knoflook (geperst) toe en wat citroensap. Meng nog even goed en zet het bakje dan een half uur in de koeling zodat de marinade kan intrekken.

Bak de kipreepjes ongeveer 5 minuten en bestrooi met versgemalen peper. Laat vervolgens afkoelen en bereid ondertussen de overige ingrediënten voor: snijd de wortels julienne, de avocado in plakken en doe de spinazie en taugé in bakjes. Maak een dipsaus van hoisinsaus, honing en een klein beetje water. Rooster de sesamzaadjes voor de garnering.

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) de wortels, taugé, avocado en kip, en maak af met de spinazie. 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 kip avocado spinazie springrolls met flink wat dipsaus en maak af met wat sesamzaadjes. Drink bij deze romige, knapperige voorjaars snack een zachte, fruitige Weizen zoals And Union Steph Weiss 5% of kies voor een fris en krachtig blond bier zoals Breugem Saens Zoentje 6,2% of Bax Bier Rokkenjager 6,5%.