**Verse spring rolls met 2 dips**

Nodig voor de spring rolls:

3 eetlepels pinda's, gehakt

1 handje rijst vermicelli, gekookt

Sesamolie of ketjap

Hamreepjes/kipreepjes/garnalen

Sla, fijn gesneden

Wortel, fijn gesneden

Lente uien, fijn gesneden

Kool, fijn gesneden

Paprika in dunne repen in de lengte

Komkommer zonder zaadjes in dunne repen in de lengte

Tauge

een aantal blaadjes munt

rijstvellen

heet water om de rijstvellen in te weken

Bereiding:

Zorg dat al je ingrediënten klaar hebt staan. De genoemde groenten hoef je niet allemaal te gebruiken maar kies de lekkerste. Maak de dipsausjes klaar door de ingrediënten te mengen.

Neem grote pan met heet water, hier ga je de rijstvellen in weken totdat ze zacht zijn. Dit doe je één voor één, anders worden ze te zacht. Zorg dat ze nog een beetje stevigheid behouden. Neem een rijst vel en week deze. Vervolgens plaats je deze op een snijplank. Nu ga je de ingrediënten en dit doe je op 1/3 vanaf de onderkant. Nu begin je met rollen. Zorg dat je de zijkanten goed naar binnen rolt, dit doe je nadat je de eerste halve ronde gedraaid hebt. De rijstvellen kleven aan elkaar, doordat ze een beetje plakkerig zijn.

Hoisin dipsaus:

3 eetlepels hoisinsaus

1 theelepel sriracha saus

1 theelepel sesamolie

1 teen knoflook, fijn gehakt

sap van een halve tot hele citroen

afgemaakt met gehakte pinda's

Chili-garlic dipsaus:

2 theelepels vissaus

2 theelepels limoensap

2 eetlepels rijstwijn azijn

1 eetlepel poedersuiker

1 teen knoflook, fijngehakt

een halve chilipeper, in ringetjes