



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: [Veggie Chili Protein Tops](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Sommerliche Frühlingsrollen mit Seitan, Gurke und schwarzer Sesamsaat

Ingrediënten

- 1 Veggie Chili Protein Tops
- 1 Zucchini
- 200 g Gurke
- 2 Bund glatte Petersilie
- 12 Blätter Minze
- 12 Blätter Reispapier
- 12 TL gebratene Zwiebeln
- 12 TL süßsaure Chilisoße
- Schwarze Sesamsaat

Bereidung

1. Für die sommerlichen Frühlingsrollen das Gemüse putzen, in schmale Streifen schneiden und die Petersilie und Minze fein hacken.
2. Die Reisblätter einzeln vollständig mit lauwarmem Wasser befeuchten und quellen lassen.
3. Danach auf eine feuchte Arbeitsfläche legen und mit der süßsauren Soße bestreichen.
4. Anschließend die Zutaten darauf verteilen.
5. Nun an den Seiten zusammenfalten und die Reisblätter vorsichtig aufrollen.
6. Auf gleiche Weise die restlichen Röllchen zubereiten.
7. Die Röllchen direkt vor dem Servieren mit schwarzer Sesamsaat bestreuen.
8. Diese herrlich frischen, sommerlichen Röllchen mit Seitan, Gurke und Sesamsaat schmecken am besten mit Sojasoße oder süßer Chilisoße als Dip. Guten Appetit!