



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

Zomerse springrolls met seitan, komkommer en zwart sesamzaad

Ingrediënten

- 1 Veggie Chili Protein Tops
- 1 courgette
- 200g komkommer
- 2 bosjes gladde peterselie
- 12 blaadjes munt
- 12 velletjes rijstpapier
- 12tl gebakken uien
- 12tl zoetzure chilisaus
- Zwart sesamzaad

Bereiding

1. Voor de zomerse loempia de groenten schoonmaken, in smalle reepjes snijden en de peterselie en munt fijn hakken.
2. De rijstvellen elk apart met lauw water helemaal bevochtigen en laten zwellen.
3. Daarna op een vochtig werkblad leggen en eerst met de zoetzure saus bestrijken.
4. Hierna de ingrediënten erover verdelen.
5. Nu de zijkanten dichtvouwen en de rijstvellen voorzichtig oprollen.
6. Op dezelfde manier de andere rolletjes bereiden.
7. Bij het opdienen de rolletjes met zwart sesamzaad bestrooien.
8. Deze heerlijk frisse en zomerse rolletjes met seitan, komkommer en sesamzaad smaken het lekkerste met sojasaus of zoete chilisaus als dip. Smakelijk eten