Springrolls met guacamole en mango chutney



Ingrediënten

- Voor de loempia: 500g Ardo Julienne mix -200g Ardo taugé -40 blaadjes brique-deeg -10 el sojasaus -Zout, peper, suiker
- Voor de guacamole: 10 x halve Ardo avocado -2.5 tl Ardo koriander -2.5 rode pepers - limoensap - Zout, peper, cayenepeper -10 el olijfolie
- Voor de mango chutney: 40 Ardo mango puree porties - 5 el Ardo knoflookblokjes - 5 tl vruchtenazijn - zout, suiker

Methode

1. Bereiding loempia: Stoof de Ardo Julienne mix en de taugé in een pan gedurende 6 min op een matige temperatuur. Smaak af met suiker, peper, zout en sojasaus. Spreid de brique-deeg uit op het werkblad en verdeel de afgekoelde groentebereiding over het deeg en vorm de loempia's. Frituur de loempia's gedurende 1-2 minuten op 170°.
2. Bereiding guacamole: Plet de ontdooide avocado's met een vork en voeg er de fijngesneden rode peper en de kruiden aan toe. Roer het mengsel met de olijfolie en het limoensap tot een gladde massa.
3. Bereiding mango chutney: Meng de mango porties met de overige

ingrediënten.

4. Schik alles op de borden. Tip: garneer met tortilla's.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be