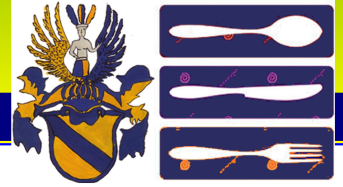


## Ingrediënten

- 16 st rijstvellen
- 100 g rijstnoedels
- 2 handje pinda's,
- 2 st Wortel, groot geel
- 32 st garnaaaltjes
- 200 ml rijstazijn
- 100 gr rietsuiker
- 8 stengels bieslook
- paar stengeltjes munt
- paar stengeltjes Thaise basilicum
- 1 st komkommer (in kleine repen gesneden)
- 2 krop romeinse sla

## MeP

- Laat de rijstvellen even aan de kant liggen
- kook de rijstnoedels volgens verpakking
- Snij de wortels in Julienne
- Rijstazijn afmeten
- Rietsuiker afwegen
- GA VERDER MET STAP 1 VAN DE BEREIDING
- Hak de Pinda's en doe ze in een aparte kom
- was de garnalen af en doe ze in een aparte kom
- Bieslook grof hakken in een aparte kom
- komkommer afwassen, ontpitten en in fijne reepjes snijden en in een aparte kom
- Romeinse salade wassen en in 0,5 cm reepjes snijden en in een aparte kom
- GA VERDER MET PUNT 9 IN DE BEREIDINGSWIJZE



## Bereidingswijze

1. Zet een steelpannetje op het vuur
  2. voeg het azijn en de rietsuiker eraan toe
  3. Los de suiker met een gaarde al roerende op
  4. Zodra de suiker opgelost is, voeg een snuf zout eraan toe
  5. Voeg de wortel-julienne toe aan een kom
  6. Giet het mengsel vanuit het steelpannetje over de wortelen heen
  7. Meng even goed door en zet het aan de kant en laat het voor 30 min trekken.
  8. GA NU VERDER MET DE PINDA'S IN DE MeP
- 
9. Bak de garnalen met wat olie in een pan in een minuut gar
  10. Doe de verpakking van de rijstvellen op en leg ze een voor een in koud water
  11. Daarna leg jij ze op een nat theedoekje
  12. Vul nu de ingrediënten zo af, dat jij het vel kunt blijven rollen.
  13. Als er alle ingrediënten op het vel liggen, vouw de zijkanten rechts en links in in en rol vervolgens dicht