

Het kratje van Saki

Rabarber zoete chilisaus met spring rolls

Verkrijgbaar van 12 mei tot/met 22 mei

In het kratje: rabarber, citroen, chili, knoflook, sla, rijstpapier (7,50 euro)

Rabarber zoete-chili saus (ongeveer 50 ml)

- 1 grote (of 2 kleine) stengels rabarber, in 2cm stukjes
- 3 eetlepels bruine suiker (of andere soort suiker)
- Sap van 1/4 citroen
- 1 chili, in fijne stukjes
- 1 teentje knoflook, in fijne stukjes
- 3 eetlepels appelazijn (of andere soort azijn)
- 3 eetlepels water
- 1 eetlepel sojasaus



Doe de rabarber met suiker in een pan (steek het vuur nog niet aan!), meng goed, en laat het 30 minuten staan. Voeg de citroensap toe en breng aan de kook. Zet het vuur lag en kook 10 – 15 minuten totdat je rabarbercompote hebt.

Breng in een pan het water en azijn aan de kook en voeg de rabarber compote, plus de rest van de ingrediënten toe (chili, knoflook, sojasaus). Roer in de pan en kook op lag vuur totdat je de dikte naar keuze hebt.

Tips

Jij kunt de saus mengen met sesamzaadolie, sesamzaad, notenkaas (met stukjes voor de crunch!)
Te veel saus? Het is ook lekker bij de nasi, loempia, frites, salade...

Spring roll

- xxx vellen rijstpapier; hangt af van hoeveel mensen mee eten en jullie honger. (15 st in het kratje)
- 1 krop sla

Optioneel (voor inspiratie):

Gegrilde tempeh, tofu, kip...voor je eiwitten

Kiemgroente, spinazie, rucola, slamix...voor de "greens"

Wortels, bieten, paprika, rode kool fijn gesneden...voor de kleur

Munt, koriander, bosui...voor de smaak

En probeer eens: mango, wakame zeewier, avocado

Vul een grote kom met warm water. Dompel er een vel rijstpapier in, 5 tot 10 seconden. Leg het rijst papierplaat op een bord. Stel je spring roll samen met een (mix van) bovengenoemde ingrediënten en rol ze op.

Serveer met de zoete chili saus. Eet Smakelijk