



# Lenterolletjes met dipsaus



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## Voor de marinade

1 theelepel sesamolie  
1 eetlepel sojasaus  
1/2 limoen (sap)  
1 eetlepel olijfolie  
peper en zout

## Voor de vulling

250 gram runds minute steak (in dunne plakjes)  
rijstpapier  
bamboescheuten  
1 lente-uitje (fijngesneden)  
1/2 wortel (julienne gesneden)  
2 radijzen (in fijne plakjes gesneden)  
gember (voor sushi)  
1 chilipeper (fijngesneden)  
koriander (fijngesneden)  
munt (fijngesneden)  
sweet chilisaus  
sriracha (mayo)

# Bereidingswijze

- 1.** Maak een marinade van de sesamolie, de sojasaus, het limoensap en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.



- 2.** Leg de plakjes vlees in de marinade.
- 3.** Dompel het rijstpapier kort in lauw water.
- 4.** Leg de gemarineerde steak op het rijstpapier.
- 5.** Leg daar bovenop wat van de groenten.
- 6.** Werk af met de gemarineerde gember, chilipeper, koriander en munt.
- 7.** Plooi toe tot een rolletje en zet in de koelkast.
- 8.** Doe de sweet chilisaus en de sriracha mayo in kommetjes en serveer bij de lenterolletjes.