

# SALADE VAN RODE BIETJES MET APPEL EN GARNAAL



## Ingrediënten

- 4 rode bietjes
- 2 appels
- 200 gr ruwe rietsuiker
- 1 schijfje gember
- Sap van ½ limoen
- 1 eikebladsla
- 2 stronkjes witloof
- 150 gr. garnalen
- Luzernescheutjes
- Tuinkers
- Wasabi of mierikswortelpasta
- Sushi gember

## Bereiding

- De bietjes en de appels schillen en in schijven snijden.
- Maak een siroop van 300 cl water met de suiker, de fijnge-sneden gember en het sap van de halve limoen.
- Schik de schijfjes biet en appel laag om laag in een bokaal,
- overgiet met de stroop en laat minstens een week rusten in de koelkast
- Schik op een bord enkele bladeren eikebladsla, snij hierop het witloof fijn en leg er de rode biet en appel op.
- Overstrooi met de garnaltjes.
- Garneer met de scheutjes, de tuinkers, een streepje wasabi en de sushigember.

## Ingrediënten

- 2 bladeren warmoes (met stengel)
- 2 stronkjes witloof
- 1 sjalotje
- 2 tomaten
- Soya saus
- Olijfolie
- Oregano
- Rozemarijn
- Koriander
- 1 teentje look
- Gember
- Peper van de molen
- Tamarinde
- 4 ronde vellen rijstpapier

## Bereiding

- Snij de tomaat in blokjes, verwijder de pitten en stooft even aan in een bodempje olijfolie. Voeg er de oregano en rozemarijn bij.
- Hak het sjalotje fijn en stooft aan met de look.
- Snij de warmoes stengels en het witloof fijn en voeg bij het sjalotje.
- Stooft nog even aan, een beetje gember en een heel klein beetje tamarinde erbij en kruiden met peper.
- Was het warmoes blad en dep het goed droog. Schik hierop een laagje tomaat, een laagje warmoes/witloof, doe er 2 à 3 druppeltjes soya saus over, een beetje gehakte koriander en vervolgens het blad oprollen.
- Week een vel rijstpapier enkele ogenblikken in lauwwarm water, leg het op een droge keukenhanddoek, leg het warmoespakketje erop en rol op tot een mooie loempia.
- Een uurtje laten drogen en opstijven in de koelkast en vervolgens bakken in ruim olijfolie.



## LOEMPIA VAN WARMOES

