

# WINTER GARDEN



## LOEMPPIA MET PIKANTE ZUURKOOL EN RIVIERKREEFTJES

### BOODSCHAPPEN

150 gr. wijnzuurkool  
2 cm citroengras  
1 vel nori (zeewier)  
4 rijst loempiavellen  
2 bosuitjes  
1 Spaanse rode peper  
1/2 tl. gehakte gember (potje)  
16 rivierkreeftjes  
12 rivierkreeftjes - garnering  
1 bakjes zeewiersalade  
zwart sesamzaad  
grof zeezout

Gaar de zuurkool licht in water met dhet citroengras, giet af en laat afkoelen. Knip de nori in vier delen en leg op de bordjes.

Snijd de rivierkreeftjes fijn, verwijder de zaadjes en zaadboom van de Spaanse pepers hak deze heel fijn, voeg samen met de gember toe aan de zuurkool en meng dit goed.

Dompel ieder rijstvel in lauw water tot deze wat zachter is en leg op een vochtige snijplank. Leg een kwart van het zuurkoolmengsel hier op en daar bovenop het fijngesneden kreeftenvlees en de julienne gesneden bosui.

Vouw de zijkanten naar binnen en rol van onder naar boven in een strak rolletje. Leg de loempia op de nori en bevoor met sesamzaad en grof zeezout. Garneer met zeewiersalade en rivierkreeftjes.

