

# Springrolls met konijn, courgette, wortel en pindasaus



## Ingredienten

## Bereiding

### INGREDIËNTEN

1 pakje rijstpapier  
300 g konijnenfilet  
1 courgette  
1 sjalot  
4 el geraspte wortel  
peper en zout  
Cayennepeper  
pindasaus of chilimayonaise  
bakboter  
2 el sesamzaadjes

### RECEPT

Snijd de konijnenfilets in reepjes en bak ze in wat boter of olijfolie krokant. Kruid met peper, zout en een beetje Cayennepeper.

Snipper de sjalot fijn. Snijd met een spiraalsnijder de courgette in fijne linten. Roerbak de courgettelinten en de gesnipperde sjalot in een wokpan met wat olie.

Week één voor één het rijstpapier in warm water gedurende 30 à 90 seconden. Leg het op een proper werkvlak.

Leg in het midden wat reepjes gebakken konijn, wat courgettelinten en geraspte wortel, strooi er nog wat sesamzaadjes over en rol de spring rolls op.

Serveer met pindasaus of chilimayonaise.