

Herfst spring rolls



Ingredienten

Bereiding

Paneer

1l volle melk

2 eetlpl citroensap

Spring rolls

350g butternut pompoen, gepleed en in kubus gesneden in 2cm kubusjes

70g puy linzen, gekookt

130g gegaarde rode biet, gesneden in kubjes van 2 cm

1 st sinaasappel sap en zestes

2 1/2 eetlpl kokosnoot rasp

groene pepers (fijn gesneden)

5- st curry blaadjes

1/2 theelpl gemalen curcuma

1 theelepel komijnzaad

12 velle brik deeg

plantaardige olie

zout

Bereiding

Paneer (Indische "kaas", kan ook kant en klaar aangekocht worden)

Breng in een tefal pan de melk aan de kook, en zet dan op een laag vuurtje en voeg er het citroensap aan toe. de melk gaat nu beginnen te schiften en grote stukken te vormen (lijkt op cottage cheese). doof het vuur en laat het zuur zijn werk doen: wei en wrongel afscheiding (+/- 10 min)

Plaats ondertussen een kaasdoek in een vergiet, en giet er de wrongel en wei in uit, bindt doek dicht en druk het vocht uit de wrongel. plaats een gewicht (bv een saus pan) op de ingepakte paneer massa, en laat dit

alles uitlekken gedurende 1 nacht

Snij na 1 nacht de paneer in blokjes van 2 cm en hou koel.

Meng de butternut blokjes met een eetlpl olie, verdeel op een bakpapier op een ovenschaal en bak de butternut gaar in de oven (190°C, 30- 40 min)

Meng de gare butternut met de gekookte puy linzen, de rode biet, sinaasappelsap en -zeste, paneer en kokos rasp, en breng op smaak met zout

Bak/rooster de specerijen in een hete pan met een eetlpl olie (komijn, chillies, curryblaadje en curcuma), en meng nadien onder de groenten-paneermengeling.

Maak de spring rolls: snij de vellen in 2: schep hier op de vulling rol dicht en bevochtig het laatste stukje opdat het zou kleven

Frituur de herfst spring rolls, en laat ze even uitlekken op keukenpapier

Sserveer eventueel met een dipsaus obv yogurt, komkommer en munt

Vrij vertaald uit : <https://www.greatbritishchefs.com/recipes/vegetarian-spring-roll-recipe>