

INGREDIËNTEN

4 1 PORTIES

🕒 20 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pot Garden Gourmet VUNA

8 rijstbladeren

80 g rode kool

120 g komkommer

40 g Romeinse sla

15 g uienscheuten

40 g tomatenchutney

Als je zin hebt in een eenvoudige maar andere maaltijd voor je picknick, probeer dan deze veganistische zomerbroodjes bij VUNA by Garden Gourmet!

BEREIDING**1. Snij de komkommer en rode kool**

Was en snij de komkommer en rode kool in reepjes.

2. Meng de VUNA met de (tomaten)chutney

Meng de VUNA met de (tomaten)chutney.

3. Dompel de rijstvellen

Dompel het eerste rijstvel gedurende 10-15 seconden in koud water en leg op een bord.

4. Rol je vegan loempia's!

Leg wat sla, lenteui, komkommer-reepjes, rode kool en VUNA in het midden. Maak je vingers nat met water, vouw de zijkanten naar het midden en rol het rijstvel op. Herhaal met de rest van de rijstvellen.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**