

## Vietnamese Geroosterde Eend Zomerrol

### Voorgerecht



#### Ingrediënten

##### Vietnamese Geroosterde Eend Zomerrol

- 100 g Geroosterde Eend zonder bot
- 4 eetl. Geroosterde Eendensaus
- 4 stuks Vietnamese Rijstbladen
- 60 g Groene sla
- 45 g Basiliek
- 45 g Koriander
- 45 g **Saw Leaf** Koriander

##### Vietnamese Dipsaus

- 40 ml Vissaus
- 50 ml Witte azijn
- 300 g Witte suiker
- 4 g Zout
- 350 ml Water
- 20 g Knoflook (Gesneden)
- 20 g Wotel (Juliene)
- 20 g **Daikon (Juliene)**
- 12 g Geroosterde pinda (gesneden)

#### Bereidingswijze

##### Vietnamese Geroosterde Eend Zomerrol

1. Bak de geroosterde eend totdat de huid bruin word. Snij de eend in hapgrootte. Giet de geroosterde eendensaus bovenop, en zet dit apart.
2. Week het rijstblad in water en leg dit op een bord. Rangschik al de groentes en geroosterde eend en rol.
3. Snij in porties, serveer met Vietnamese dipsaus.

##### Vietnamese Dipsaus

1. Combineer de vissaus, eendensaus, suiker, zout en water en breng dit aan de kook. Laat dit afkoelen en zet het apart.
2. Voeg knoflook, wortel, **daikon** en geroosterde pinda toe.

DTT Recept Sal-005

FOKKO KORTLANGLAAN 116, 3853 KH ERMELO, THE NETHERLANDS

TELEFOON: +31(0)341-553675 E-MAIL: info@br-tomassen.com BTW NR.: NL 8073 26 306.B01

KVK: 080 79037 BIC: RABONL2U IBAN: NL92 RABO 0397 7998 61

KIJK VOOR MEER  
RECEPTEN OP:  
[WWW.DUCK-TO-THEEK.NL](http://WWW.DUCK-TO-THEEK.NL)  
*Eet smakelijk!*

Powered by:



**BR-TOMASSEN**  
www.br-tomassen.com