



Crispy Springrolls with Chicken

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Vietnam

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 5 stuks

Tijd: 45 minuten + 2 uur marineren

Ingrediënten – Kip met citroengras:

- 450 gram kipdijfilet, zonder bot en vel
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 el fijngehakt citroengras
- 2 el vissaus
- 1 el lichte sojasaus
- 1 el donkere sojasaus
- 2 el bruine suiker
- sap van 1 limoen
- 140 gram rijstnoedels
- 3 lente-uitjes, in stukken van 5–7 cm gesneden
- 10 vellen rijstpapier
- zonnebloemolie om in frituren

Ingrediënten – Dipsaus (Nước chấm):

- 60 ml vissaus
- 80 ml water
- 3 el kristalsuiker
- 2 el limoensap
- 2 tl rijstwijnazijn
- 1 kleine Thaise chilipeper, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el chilisaus met knoflook

Bereiding:

Stap 1 – Marinade vol diepte en frisheid

- Vermeng in een kom de kipdijfilet met knoflook, citroengras, vissaus, beide sojasauzen, bruine suiker en het frisse limoensap. De geuren zijn direct verleidelijk: hartig, licht zoet en citrusachtig.
- Zorg dat elk stukje kip royaal bedekt is en laat dit minstens 2 uur rusten — een nacht marineren tilt de smaak naar een nog hoger niveau.

Stap 2 – Goudbruin en sappig

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Leg de de gemarineerde kip op een rooster en schuif deze in de voorverwarmde oven.
- Bak de kip in 15 tot 20 minuten tot het prachtig gekaramelliseerd en sappig is.
- Snij daarna de de kip in malse reepjes, klaar om de vulling te verrijken.

Stap 3 – Zachte noedels als basis

- Kook, terwijl de kip gaart, de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet de gare rijstnoedels af en spoel ze koud af, zodat ze mooi los en soepel blijven — perfect voor een luchtige vulling.

Stap 4 – Rollen met finesse

- Laat een vel rijstpapier zacht worden in warm water tot het soepel en kneedbaar is.
- Leg het vel vlak op een schoon werkvlak.
- Schik in het midden een kleine bundel noedels, enkele reepjes kip en frisse lente-ui.
- Dan begint het rollen: eerst de zijkanten naar binnen, vervolgens strak oprollen vanaf de onderkant tot een compact pakketje.
- Wikkel voor extra crunch elk rolletje in een tweede vel rijstpapier — een kleine moeite met een groots, knapperig resultaat.

Stap 5 – Knapperig goud uit de pan

- Verhit in een pan een royale laag olie op middelhoog vuur. Bak de rolletjes langzaam tot ze rondom goudbruin en onweerstaanbaar krokant zijn.
- Keer ze regelmatig, zodat ze egaal kleuren en hun perfecte textuur krijgen.

Stap 6 – Serveren en genieten

- Serveer de springrolls warm, met de frisse, licht pittige nước chấm als tegenhanger. Elke hap is een spel van contrasten: krokant van buiten, sappig en aromatisch van binnen, met een verkwikkende dip die alles samenbrengt.

Tips

- **Dubbel inpakken** zorgt voor die onweerstaanbare crunch en voorkomt dat de rolletjes openbarsten.
- **Gebruik voldoende olie** en bij voorkeur een pan met antiaanbaklaag, zodat de springrolls mooi gelijkmatig bakken zonder te plakken.

Chúc ngon miệng!