

# Vietnamese nems met truffel jus en soja

## Bereiding:

35 minuten

## Ingrediënten:

12-16 rijstvellen (spring roll vellen)  
300 g kipfilet mix in een blender tot kippen gehakt of  
snij zeer fijn met een mes  
80 g rijstvermicelli (rijstnoedels)  
100 gr fijn gesneden spinazie  
2 lente-uien, fijn gesneden  
1 hand verse koriander of thaise basilicum  
1 hand verse munt  
3 el sojasaus  
5 el truffeljus  
1 tl rijstazijn  
1 tl truffel honing  
1/2 tl sesamololie

## Instructies:

Bak de het kippenvlees gaar

Week de rijstvermicelli 3-4 minuten in heet water tot ze zacht zijn.

Giet af en spoel kort met koud water.

Laat goed uitlekken. En snij in stukjes

Meng in een mengkom het kippenvlees de noedels de koriander, munt, spinazie en lente-ui tot een heerlijke koude salade die dan de vulling van de Vietnamese nem zal worden.

Vul een grote schaal met lauw water.

Dompel een rijstvel kort (2-3 sec) in het water tot het zacht wordt.

Leg het op een werkblad.

Leg de vulling onderaan

Vouw de onderkant over de vulling.

Vouw de zijkanten naar binnen.

Rol strak op tot een mooie nem.

Herhaal met de rest.

Snijd de nems eventueel schuin doormidden.  
Serveer ze koud met de truffel-soja saus om in te dippen.

