

Restaurant Arabelle Meirlaen

Groenterolletjes met groene saus

Voor 8 personen

Groenterolletjes

200 gr rammenas (langwerpig)

200 gr gele biet

200 gr Chioggia-biet

200 gr koolraap

Marinade

50 ml rijstazijn of oude rodewijnazijn

150 ml water

40 gr fijne griesmeelsuiker

1 sjalotje van 50 g

20 gr gember (afwegen!)

20 blaadjes verse koriander

1 cm espelettepeper

Groene saus

4 grote bladen veldzuring

1 bosje wortelloof

1 eetl hibiscussiroop

2 mandarijntjes

5 cl extra vierge olijfolie

½ koffiel zeezout

10 blaadjes citroenmelisse

10 blaadjes basilicum

10 blaadjes citroenverbena

10 blaadjes koriander

1dl van de marinade met wat kruiden

Begin met de marinade. Pel sjalotje en gember en snijd in een fijne brunoise (2 mm). Snijd peper en koriander fijn.

Meng de azijn, water en suiker in een kom. Doe er de andere ingrediënten bij en meng. Bewaar zeker 30 min in de ijskast. Filter.

Was de rammenas. Was de andere groenten en borstel ze schoon, maar pel ze niet. Snijd met snijmachine of mandoline in dunne plakjes van 1 mm. Leg alles gedurende 20 min in de marinade. Laat uitlekken.

Neem een plakje van elke groente, leg op elkaar en maak een rolletje. Goed aandrukken! Leg alle rolletjes op een schaal, de een tegen de ander. Maak zeker 12 rolletjes. Maak er dan nog 12 met een kleinere diameter door maar de helft van de groenten te gebruiken. Op die manier kun je rolletjes van verschillende grootte op het bord schikken.

Maak de groene saus. Was het loof van de wortel en de kruiden. Doe alles in de vitamix of blender. Mix tot je een smeùige saus hebt met een mooie groene kleur. Zet in de koelkast.

Dresseer op 6 borden die goed koud zijn. Lepel eerst de groene saus op het bord. Snij de rolletjes in twee en leg vier halve rolletjes op elk bord. Werk af met een blaadje koriander en een fijn schijfje radijs. Leg met de punt van een mes schilfertjes bladgoud op een van de rolletjes.