





Savooirolletjes met scampi en rijst

 **Bereidingstijd**
< 30 min

 **Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 builtje rijst (gekookt)
- 400 gram black tigersgarnalen (EP 8/12, ontdooid en gepeld)
- 8 blaadjes savooikolen (geblancheerd)
- 1 citroen (sap)
- 1 peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de rijst over de afgekoelde en droge savooikoolbladeren.
- 2.** Leg de scampi's op de rijst. Besprenkel met citroensap en kruid met peper en zout.
- 3.** Rol de bladeren zo stevig mogelijk op.
- 4.** Leg de savooirolletjes in een stoommandje en stoom ze 10 minuten boven een kokend water.
- 5.** Serveer onmiddellijk.