

# Sliptongrolletjes met broccoli-kerrie puree

**PS**  
PowerSlim

**VOORBEREIDING:** 15 MINUTEN  
**BEREIDING:** 30 MINUTEN

**4 PERSONEN**

**BEREIDINGSWIJZE:**

Kook de noodles circa 10 minuten in een ruime hoeveelheid water. Verhit de sesamololie in een pan en fruit de lente-ui, gemberwortel, Spaanse peper en het sjalotje kort aan. Voeg de taugé (sojascheuten), sojasaus en het limoensap toe en bak circa 1-2 minuten mee. Giet de noodles af, snijd in kleine stukjes en meng met de taugé. Bestrooi de sliptongfilets met een beetje peper en zout. Laat de roomboter smelten in een koekenpan en bak de filets aan weerszijden goudbruin en gaar. Maak vervolgens van de sliptongfilets kleine rolletjes. Vul deze rolletjes met het noodle-taugémengsel en houdt het rolletje in vorm met een cocktailprikker.

## BROCCOLI KERRIE-PUREE

Kook de broccoliroosjes circa 5 minuten in de bouillon en laat uitlekken. Schenk de kookroom light erbij en pureer de broccoli met een staafmixer. Voeg vervolgens de kerriepoeder toe en breng op smaak met peper en zout. Garneer met **het amandelschaafsel (vanaf fase 2)** en serveer met de sliptongrolletjes.

*Tip:  
serveer  
het overgebleven  
noodle-taugémengsel  
apart in een  
schaaltje.*

*Ingrediënten:  
broccoli kerrie-puree  
- 1,5 liter PowerSlim  
kruidenbouillon  
- 500 g broccoli,  
in kleine roosjes  
- 50 ml kookroom light  
- 1 el amandelschaafsel  
(vanaf fase 2)  
- 1 tl kerriepoeder  
- Peper en zout*

*Extra:  
- Staafmixer*

*\* Laat bij de  
visboer je sliptong  
schoonmaken en in  
gelijke stukken  
verdelen.*

## *Ingrediënten: sliptongrolletjes*

- 1 zakje PowerSlim noodles
- 4 sliptongfilets\*
- 2 handjes taugé (sojascheuten)
- 3 lente-uitjes in ringen
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 2 cm gemberwortel, geschild en  
fijn gesneden
- 1 Spaanse peper, fijn gesneden
- 1 el limoensap
- 2 el Kikkoman sojasaus
- 1 el sesamololie
- 1 el roomboter
- Peper en zout

**FASE 1A + 1B**