

Friske Vietnamesiske Forårsruller med Grøntsager & Peanutdip

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1 stk	Mango
20 stk	Rispapir
1 stk	Iceberg salat
1 stk	Rød Peber
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 stk	Agurker
1 stk	Lime
2 tsk	Ingefær
60 ml	Hoisin Sauce
1 stk	Chili
80 g	Peanuts
1 bdt	Koriander
1 bdt	Frisk mynte
	DET SKAL DU SELV HAVE
1 dl	Vand (dl.)
2 tsk	Sukker (tsk)

Tilberedning:

Hak peanuts i mindre størrelser og rist dem derefter på en tør pande til de er gyldne og sprøde.

Vask og snit iceberg salat i tynde strimler. Rens og skær peberfrugt, agurk, gulerødder og mango i tynde stænger af 4-5 cm.

Vask mynten og koriander. Anret alle grøntsagerne, krydderurter og peanuts i små skåle eller på et stort fad.

Vask chilien. Skræl ingefæren. Lad en dip af saften fra lime, hoisin sauce, lidt vand, sukker, revet ingefær samt chili skåret i fine tern (fjern kernerne)

Lav jeres egne forårsruller ved bordet. Tag en stor skål og fyld den med koldt vand (diametere skal være større end rispapiret) og stil den på bordet.

Start med at dyppe rispapir i vandet et par sekunder, så den er blevet våd over det hele. Læg den på din tallerken. Placer nu fyld efter ønske på midten. Tilsæt lidt peanuts og frisk mynte og koriander.

Fold enderne ind og rul pandekagerne sammen. Du skal holde lidt fast rundt om dem. Put hellere lidt mindre fyld i og spis flere. Dyp forårsrullerne i dippen.

Velbekomme.