



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Vietnamesiske ferske vårruller med reker og hoisin- og peanøttsaus

## Vårruller

1 stk gulrot  
1 stk agurk  
1 bunt mynte  
1 pakke reker  
1 pakke rispapir  
120 g strimlet kålsalat  
1 pakke chilimajones

## Hoisin- og peanøttsaus

1 pakke sesam- og chilisaus  
1 pakke hoisinsaus  
1 pakke hakkede peanøtter  
½ stk lime

## Basisvare

- Vårruller:** Skrell gulroten og skyll agurken og mynten. Kutt agurken og gulroten i strimler, og dra av myntebladene. Ha rekene i en skål.
- Hoisin- og peanøttsaus:** Rør sammen sesam- og chilisausen, hoisinsausen og peanøttene i en skål. Smak til med saft fra limen. Server dippsausen til retten.
- Vårruller, fortsettelse:** Fyll et dypt fat eller bolle med varmt vann (se tips). Dypp ett og ett rispapir i vannet i 5 sekunder. Legg det over på en tallerken mens arket fortsatt er litt stivt (det vil mykne etterhvert som du fyller det). Fyll rispapiret med rekene, agurk- og gulrotstrimlene, kålsalaten, chilimajonesen og myntebladene. Løft rispapiret fra undersiden og over fyllet. Brett så inn hver av kortsidene og rull sammen til en stram rull.
4. Vel bekomme!

## TIPS!

Sett grønnsakene, urtene og rekene i hver sine skåler på bordet, og en bolle med varmt vann i midten av bordet. Så kan alle rulle sine egne vårruller!