



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 chilisau
1 pakke hoisinsau
1 pakke hakkede peanøtter
½ stk lime

📌 Basisvare

- 1. Vårruller:** Skrell gulroten og skyll agurken og mynten. Kutt agurken og gulroten i strimler, og dra av myntebladene. Ha rekene i en skål.
- 2. Hoisin- og peanøttsaus:** Rør sammen sesam- og chilisauzen, hoisinsauzen og peanøttene i en skål. Smak til med saft fra limen. Server dippsauzen til retten.
- 3. 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!