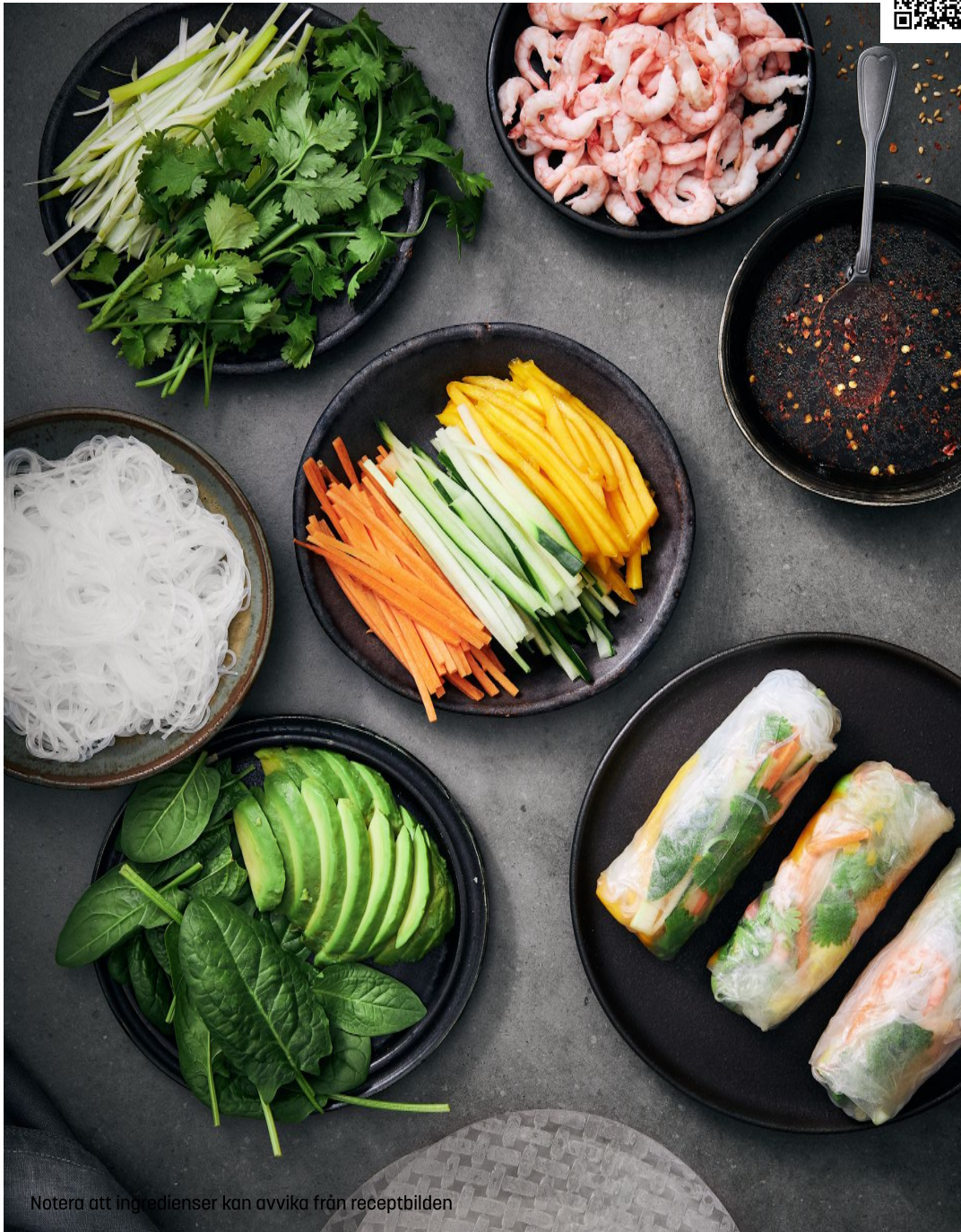




Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färska vietnamesiska vårrullar med räkor, koriander och mango

Till servering

Glasnudlar ½ förp
Risapper 1 förp

Filips favoritsås

Ingefära ½ förp
Hoisinsås ½ dl
Japansk soja 100 ml
Sesamolja 1 tsk
Chili flakes ½ tsk
🏠 Socker 2 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Fyllning

Morot 1 st
Avokado 1 st
Mango 1 st
Gurka ½ st
Salladslök ½ förp
Koriander 20 g
Babyspenat 30 g
Räkor 1 förp

1. Koka glasnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt. Klipp i mindre bitar och lägg i en skål.
2. **Filips favoritsås:** Finriv ca 1 msk ingefära och lägg i en skål. Blanda ner hoisinsås, japansk soja, socker, vitvinsvinäger, sesamolja och chili flakes.
3. **Fyllning:** Skala och skär morot, avokado och mango i tunna stavar. Skär även gurka och salladslök i tunna stavar. Plocka koriander, skölj babyspenat och häll av räkor. Lägg allt i skålar eller på ett serveringsfat.
4. Ställ alla grönsaker, nudlar och Filips favoritsås på bordet.
5. Fyll en stor skål eller stekpanna med kokande vatten och ställ på bordet. Doppa risappret i ca 20-30 sek för att det ska bli mjukt, ett papper i taget. Låt risappret rinna av något. Fyll sedan med önskad fyllning och rulla ihop. Servera med Filips favoritsås!