



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rispapirdumplings med tofu og sopp i salatwraps, med soya- og ingefærdressing

Rispapirdumplings

100 g aromasopp
200 g delt kinakål
1 stk gulrot
½ stk rødløk
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½-1 pakke tofu
½-1 pakke rispapir
🏠 2 ss soyasaus

Jasminris

135 g jasminris

Soya- ingefærdressing

1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sesamfrø
½ stk lime
1 pakke srirachasaus
🏠 1 ss olivenolje

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk gulrot

Til servering

½ stk lime

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- Rispapirdumplings, forberedelse:** Børst soppen fri for jord. Grovhakk soppen og kålen. Skrell begge gulrøttene og løken. Grovriv den ene gulroten og finhakk løken.
- Rispapirdumplings:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen, løken og soppen. Stek det i 2 minutter til løken er myk. Ha i den revne gulroten og kålen, og smuldre i tofuen. Stek det hele videre i 2-3 minutter. Ha i 2 ss soyasaus, og smak til med salt og pepper. Ha dumplingsfyllet over i en skål.
- Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- Soya- og ingefærdressing:** Bland sammen soya- og ingefærsausen, 1 ss olivenolje, sesamfrøene og saften fra halve limen i en skål. Smak til med ønsket mengde av srirachasausen.
- Rispapirdumplings, fortsettelse:** Fyll et dypt fat eller bolle med varmt vann. Dypp ett og ett rispapir i vannet i omtrent 5 sekunder. Ha det over på en tallerken og legg en stor skje av dumplingsfyllet i midten av papiret. Brett hver side inn mot midten så du får en firkantet pakke. Skyll og varm opp stekepannen fra steg 2 til middels høy varme og ha i litt olje. Stek dumplingsene i 2-3 minutter på hver side, til de blir gyldne og litt sprø.
- Salat:** Skyll og del salaten i grove biter. Skjær lange bånd av den siste gulroten fra steg 1 med en skreller eller ostehøvel. Ha salaten og gulroten i en bolle og vend inn omtrent en tredjedel av soya- og ingefærdressingene.
- Til servering:** Del resten av limen i båter. Server dumplingsene med salaten og resten av dressingene, og server limebåtene ved siden av.