

Friske vietnamesiske forårsruller

Sød chilisauce

Det skal I bruge

2 røde chilier
4 dl vand
2 spsk. majsstivelse
4 spsk. æblecidereddike
2 dl sukker
1 tsk. salt

Sådan gør I

Skær chilien over på langs, og fjern kernerne. Snit chilien fint.

Kom chili, vand, majsstivelse, æblecidereddike, sukker og salt i en lille gryde. Pisk til der ikke er nogle klumper.

Sæt gryden på et blus, og skru op for middelhøj varme. Kog chilisaucen op, mens I pisker.

Skru ned på lav varme, når saucen begynder at tykne, og lad chilisaucen simre i 5 minutter.

Hæld den i en skål, og lad den køle af på køkkenbordet.



Friske vietnamesiske forårsruller

Peanutsauce

Det skal I bruge

6 spsk. peanutbutter
6 spsk. soyasauce
6 spsk. vand
2 tsk. sesamolie
saften fra 2 lime

Sådan gør I

Rør peanutbutter sammen med vand, soyasauce og sesamolie i en skål.

Halvér de 2 limefrugter og pres saften ud i skålen.

Rør evt. lidt mere vand i, hvis den er for tyk.

Stil til side indtil servering.



FÆLLES



Friske vietnamesiske forårsruller

Grøntsagsfyld og foldning

Det skal I bruge

Grøntsagsfyld

6 gulerødder
2 agurker
½ rød spidskål
1 bundt forårsløg
1 bundt koriander
1 bundt mynte

Foldning af forårsruller

30 plader rispapir

Sådan gør I

Grøntsagsfyld

Fordel grøntsagerne mellem jer.

Skær gulerødder, agurker, spidskål og forårsløg i lange, tynde stænger på langs. Skær dem over på tværs, så de har en længde på ca. 5-7 cm. Scan QR-koden, og se hvordan.

Skyl koriander og mynte, og pluk bladene fra stænglerne.

Foldning af forårsruller

Hæld vand i et fad med høje kanter. Tag ét stykke rispapir, og dyp det i vandet i 10-15 sekunder. Læg det derefter på et skærebræt eller en tallerken.

Kom grøntsager, koriander og mynte ind på midten af papiret.

Fold rispapiret stramt om grøntsagerne, så det bliver til en lille, cylinderformet pakke. Scan QR-koden, og se hvordan.

Læg rullerne på et fad, så de ikke rører hinanden for at undgå, at de klister sammen.

Video

**Foldning af
forårsruller**



Video

**Snitte-
teknik**



