

Forårsruller med svampe og vietnamesisk dip

Samlet tid **20 min.** 15 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:

1.045 kJ / 250 kcal

Fedt: **8 g** Protein: **6 g**

Kulhydrater: **40 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g kongeøstershatte, pulled
40 ml [Kikkoman sauce til poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie](#)
1 g five spice-krydderi
2 spsk. stegeolie
50 g salat, strimlet
10 g frisk koriander
10 g frisk mynte
30 g ristede peanuts
100 g kogte vermicelli-nudler
9 rispapir til forårsrullerne

Vietnamesisk dip:

1 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
2 spsk. limesaft
2 spsk. sukker
1 fed hvidløg, hakket
1 lille chili, finthakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g kongeøstershatte, pulled - **40 ml** [Kikkoman sauce til poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie](#) - **1 g** five spice-krydderi - **1 spsk.** stegeolie

Opvarm en pande over middelhøj varme og tilsæt et stæk olie. Steg pulled kongeøstershatte i ca. 5-7 minutter, indtil de er møre og gyldenbrune. Tilsæt Kikkoman poke sauce og five spice-krydderi og lad det stege i yderligere et minut. Lad det derefter køle af.

Step 2

50 g salat, strimlet - **10 g** frisk koriander - **10 g** frisk mynte - **30 g** ristede peanuts - **100 g** kogte vermicelli-nudler - **9** rispapir til forårsrullerne
Fyld en dyb tallerken med koldt vand. Dyp rispapiret i vandet i et par sekunder, indtil det bliver blødt, og læg det på en ren overflade. Læg en lille håndfuld strimlet salat i midten af rispapiret og en portion kogte vermicelli-nudler, svampe, koriander, mynte og hakkede nødder ovenpå. Fold siderne af rispapiret omkring fyldet, og rul det stramt sammen fra den ene ende for at lukke fyldet inde. Gentag hele processen med de resterende ingredienser.

Step 3

1 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **2 spsk.** limesaft - **2 spsk.** sukker - **1** fed hvidløg, hakket - **1** lille chili, finthakket

Pisk Kikkoman sojasauce, limesaft, sukker, hakket hvidløg og finthakket chili sammen i en lille skål, indtil sukkeret er opløst. Server den færdige dip sammen med forårsrullerne.

