

# Rispirruller fyldt med frugt

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**1.842 kJ / 440 kcal**

Fedt: **20 g** Protein: **6 g**  
Kulhydrater: **58 g**

## INGREDIENSER

### 2 Portioner

#### Kokosris:

**150 g** ris  
**400 ml** kokosmælk på dåse  
**100 ml** vand  
**1 spsk.** kokosflager  
**2 tsk.** sukker  
**1 tsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce](#)

#### Chokoladesauce:

**100 g** mørk chokolade  
**3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce](#)  
**1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)  
**1 tsk.** sukker

#### Ruller:

**6** ark rispapir  
**1** banan  
Enkelte skiver mango  
**4** jordbær  
Enkelte blåbær  
Enkelte hindbær

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**150 g** ris - **400 ml** kokosmælk på dåse - **100 ml** vand - **1 spsk.** kokosflager - **2 tsk.** sukker - **1 tsk.**

[Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce](#)

Skyl risen og hæld den i en gryde. Hæld kokosmælk og vand i, tilsæt kokosflager og Kikkoman glutenfri sojasauce, og kog risen ved lav varme i 20 minutter.

### Step 2

**100 g** mørk chokolade - **3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce](#) - **1 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **1 tsk.** sukker  
Hak chokoladen fint, og hæld den i en skål. Tilsæt Kikkoman glutenfri sojasauce, Kikkoman sesamolie og sukker. Smelt chokoladen over vandbad i en gryde under konstant omrøring, indtil alt er godt rørt sammen. Lad blandingen stå.

### Step 3

**6** ark rispapir - **1** banan - Enkelte skiver mango - **4** jordbær - Enkelte blåbær - Enkelte hindbær  
Blødgør rispapiret i lunt vand, og dup derefter arkene forsigtigt tørre. Skær banan, mango og jordbær i skiver. Læg lidt ris og frugt i midten af hvert ark rispapir. Brug bananskiver og blåbær i de første to ruller; banan og hindbær i de næste to ruller og mango og jordbær i de sidste to.

### Step 4

Server de færdige rispirruller sammen med chokoladesaucen.