KIKKOMAN

Rispapirruller med grøntsager, rejer og peanutsauce

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

Næringsindhold:
1.532 kJ / 366 kcal

Fedt: **18,5 g** Protein: **18 g**
Kulhydrater: **30 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

4	salatblade
0,5	gulerod
0,25	gul peberfrugt
0,13	rødkål
150 g	rejer
1 spsk.	smør
1	fed hvidløg
0,25	chili
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
4	ark rispapir
2 spsk.	peanutbutter
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	limesaft
1 spsk.	honning
4 spsk.	vand

FREMGANGSMÅDE

Step 1

4 salatblade - **0,5** gulerod - **0,25** gul peberfrugt - **0,13** rødkål
Vask grøntsagerne og skær gulerod, peberfrugt og kål i meget fine strimler.

Step 2

150 g rejer - **1 spsk.** smør - **1** fed hvidløg - **0,25** chili - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Vask rejerne. Smelt smørret på en pande. Tilsæt rejerne og steg i 1 minut. Tilsæt knust hvidløg, chili i skiver og Kikkoman sojasauce. Steg i yderligere 3-4 minutter og stil det til side for at køle af.

Step 3

4 ark rispapir
Blødgør rispapiret i lunkent vand. Læg grøntsagerne på papiret og begynd at rulle det sammen. Inden rullen lukkes helt, fyldes rejerne i rullen.

Step 4

2 spsk. peanutbutter - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** limesaft - **1 spsk.** honning - **4 spsk.** vand
Bland alle ingredienserne sammen i en skål, indtil blandingen er glat. Server rispapirrullerne sammen med peanutsaucen.