KIKKOMAN

Rispapirruller med tofu

Samlet tid **20 min.** **20 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
1.949 kJ / 466 kcal

Fedt: **20 g** Protein: **19,3 g**
Kulhydrater: **50 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

6	ark rispapir
100 g	tofu
0,5	rød peberfrugt
0,5	lang agurk
40 g	rødkål
0,5	squash
120 g	kogte risnudler
20 g	kogte ærter
2 spsk.	hakkede peanuts
2 spsk.	frisk koriander
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	ahornsirup
1 spsk.	limesaft
1 spsk.	peanutbutter

FREMGANGSMÅDE

Step 1

6 ark rispapir - **100 g** tofu - **0,5** rød peberfrugt - **0,5** lang agurk - **40 g** rødkål - **0,5** squash
Skær grøntsagerne og tofu i stave. Læg rispapirarkene i vand, indtil de er bløde.

Step 2

120 g kogte risnudler - **20 g** kogte ærter - **2 spsk.** hakkede peanuts
Læg en portion nudler, tofu, grøntsagsstave, kogte ærter og nødder på et ark rispapir. Rul det forsigtigt sammen omkring fyldet.

Step 3

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** ahornsirup - **1 spsk.** limesaft - **1 spsk.** peanutbutter - **2 spsk.** frisk koriander
Bland ingredienserne til saucen sammen og server den sammen med rispapirrullerne og koriander.