KIKKOMAN

Veggie rispapirruller med feta & oliven

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.026 kJ / 484 kcal

Fedt: **33 g** Protein: **13 g**
Kulhydrater: **31 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

6	ark rispapir
1	lang agurk
1	avocado
150 g	feta
100 g	sorte oliven
0,5 bundt	basilikum
2 spsk.	solsikkefrø
200 g	græsk yoghurt
3 spsk.	Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
1	fed hvidløg, knust
0,5 tsk.	stødt sort peber
1 spsk.	hakket basilikum

FREMGANGSMÅDE

Step 1

6 ark rispapir - **1** lang agurk - **1** avocado - **150 g** feta
Skær agurk, avocado og feta i strimler. Læg rispapiret i vand, indtil det er blødt.

Step 2

100 g sorte oliven - **0,5 bundt** basilikum - **2 spsk.** solsikkefrø
Læg en portion feta og grøntsager fra step 1, oliven, solsikkefrø og adskillige basilikumsblade på hvert ark rispapir. Rul rullerne fast sammen.

Step 3

200 g græsk yoghurt - **3 spsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer - **1** fed hvidløg, knust - **0,5 tsk.** stødt sort peber - **1 spsk.** hakket basilikum
Bland alle ingredienserne sammen til en glat sauce, og server de færdige rispapirruller sammen med citrusdippen.