

Forårsruller



Ingredienser

1 pakke	Filodej plader
100 g	Glasnudler
200 g	Hakket svinekød eller kylling
100 g	Krabbekød
1	Æg
1 dl	Strimlet kål
1 dl	Gulerod, skåret i strimler
1 dl	Tørrede svampe, opblødte og skåret tynde skivet
1 spsk.	Hakket hvidløg
½ spsk.	Stødt sort peber
1 spsk.	Lys sojasauce
1 l	Olie til friturestegning
	Forårsløg og kviste af sød basilikum til garnering

Jævning til forsegling

2 spsk.	Hvedemel
½ dl	Vand

Sød chilisauce

½ spsk.	Knust rød chili
1 tsk.	Salt
1 dl	Sukker
½ dl	Eddike
½ dl	Vand
2 spsk.	Vand blandet med 1 spsk. tapioca mel

Fremgangsmåde

Sød chilisauce

Bland eddike, vand, sukker, salt og chili sammen, lad det simre over svag varme indtil det er varmt. Rør tapiokajævningen i. Kog indtil saucen bliver tyk. Fjern fra varmen.

Jævning til forsegling

Varm over lav varme og rør indtil den klar. Fjern fra varmen.

Fyld

Opblød nudlerne i 15 minutter indtil de er bløde. Dræn dem og skær i korte stykker. Bland svinekød eller kylling, krabbekød, æg, kål, gulerod, svampe, sort peber og lys sojasovs sammen. Tilsæt nudler og bland godt. Steg hvidløg i 3 spsk. olie til de er gyldne. Tilsæt nudelblandingen. Rør til det er næsten tørt. Fjern fra varme og lad det afkøle.

Læg en dejplade på en flad overflade, læg 2 spsk. af fyldet i midten, fold begge sider af arket for at dække påfyldningen og rulle tæt, forsegl rullen med den Jævningen.



Forvarm olien over middel varme indtil den er varm (170-180 °C). Frituresteg forårsrullerne indtil de er sprøde og gyldenbrune. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Arranger forårsrullerne på en serverings skål, garnér med forårsløg og sød basilikum. Serveres med varm chilisauce.

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

