



Spicy thairuller med hvidkål

12 stk/4 personer

Ingredienser

250 g hvidkål fra Sønderjysk Kål
2 gulerødder
1 bdt forårsløg
1 rød snackpeber
150 g sukkerærter
½-1 rød chili, mild
1 håndfuld friske koriander
1 pk rispapir, ca. 12 stk.
Sojasauce eller sød chilisauc

Rispapir forhandles i supermarkeder ved asiatiske tørvarer. Følg brugsanvisningen på pakken, da tilberedningstiden kan variere.

Fremgangsmåde

Tø hvidkålen op. Rens grøntsagerne og snit dem i tynde fine strimler-julienne. Flæk chilien på langs, fjern kernerne og hak chilien fint. Vend det hele sammen i en skål med hvidkål og hakkede koriander.
Hæld ½ l kogende vand i et fladt fad og læg et rent fugtigt viskestykke på køkkenbordet. Dyp et stykke rispapir i det varme vand i 5-15 sekunder og læg det fladt på viskestykket. Fyld et par skefulde grønsagsfyld på rispapirets nederste del og rul det halvt sammen omkring fyldet. Buk enderne ind over og rul rispapiret helt.



Serveringsforslag

Nyd rullerne rå med soja- eller sød chilisauc. Tilsæt evt. lidt fint strimlet stegt kylling, okse- eller svinekød i rullerne eller servér kødet som tilbehør.

Tip

Blanchér evt. grøntsager, inden de tilsættes.