

Spinatbørek med vietnamesiske grønnsaker

total tid **30 min.** 10 min. tilberedningstid 20 min. koketid 5 min. avkjølingstid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Børek:

1,3 kg	frossen spinat som er tint, finhakket og med væsken klemmt ut
500 g	hakket salatløk
30 g	hakket hvitløk
100 dl	rapsolje
600 g	smuldret feta
10 g	raspet muskatnøtt
20 g	hakket dill
0,8 dl	helfet
100 g	eggeplomme
500 g	filodeigark (48 x 36,5 cm, 37 g per ark)
30 g	svart spisskummen

Grønnsaker:

400 g	skrelte gulrøtter, skåret julienne
400 g	agurk, skåret julienne
200 g	reddik, skåret julienne
100 g	hakket vårløk
3 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
150 g	melis
2 dl	riseddik
50 g	hakke salte peanøtter

TILBEREDNING

Steg 1

Sauter spinaten, salatløken og hvitløken i rapsolje i ca. 5 minutter. La stå til avkjøling i ca. 5 minutter.

Steg 2

Tilsett feta, muskatnøtt og dill og bland godt. Sett til side inntil videre.

Steg 3

Bland melk og eggeplomme. Del filodeigarkene i fire og smør ca. 20 g av spinatblandingen på hver del. Pensle kantene med eggeblandingen og rull dem sammen. Gjenta prosessen til alle ingrediensene er brukt opp. Pensle rullene med eggeblandingen og dryss over svart spisskummen. Stek i forvarmet ovn ved 180 °C (vifte) i 15 minutter til de er gyllenbrune.

Steg 4

Legg gulrot, agurk, reddik og vårløk i en bolle. Rør inn Kikkoman Soyasaus, sukker og riseddik og sett i kjøleskapet.

Steg 5

Server tre børekruller per porsjon med syltede grønnsaker, og garner med peanøtter.