

Fructfylte sommerruller

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

Næringsinnhold (per porsjon):

1.842 kJ / 440 kcal

Fett: **20 g** Protein: **6 g**

Karbohydrater: **58 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

Kokosris:

150 g ris
4 dl kokosmelk på boks
1 dl vann
1 ss kokosflak
2 ts sukker
1 ts Kikkoman Naturlig
Brygget Tamari Glutenfri
Soyasaus

Sjokoladesaus:

100 g mørk sjokolade
3 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Tamari Glutenfri
Soyasaus
1 ss Kikkoman ristet
Sesamolje
1 ts sukker

Ruller:

6 ark rispapir
1 banan
Noen skiver mango
4 jordbær
Noen blåbær
Noen bringebær

TILBEREDNING

Steg 1

150 g ris - **4 dl** kokosmelk på boks - **1 dl** vann - **1 ss** kokosflak - **2 ts** sukker - **1 ts** Kikkoman Naturlig
Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus
Skiil risen og ha den i en gryte. Hell oppi kokosmelk og vann. Tilsett kokosflak, sukker og Kikkoman Glutenfri Soyasaus. La gryten stå på lav varme i 20 minutter.

Steg 2

100 g mørk sjokolade - **3 ss** Kikkoman Naturlig
Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ts** sukker
Finhakk sjokoladen og ha den i en bolle. Tilsett Kikkoman Glutenfri Soyasaus, Kikkoman Sesamolje og sukker. Sett bollen over en kasserolle med varmt vann og smelt sjokoladen. Rør om konstant til ingrediensene har blandet seg. Sett til side.

Steg 3

6 ark rispapir - **1** banan - Noen skiver mango - **4** jordbær - Noen blåbær - Noen bringebær
Bløtlegg rispapirarkene i varmt vann, klapp dem deretter tørre. Skjær banan, mango og jordbær i skiver. Legg litt ris og frukt midt på hvert rispapirark. Legg bananskiver og noen blåbær på de to første; legg banan og jordbær på de to neste; legg mango og jordbær på de to siste.

Steg 4

Server sommerrullene med sjokoladesausen.