KIKKOMAN

Vårruller med kongeøsterssopp og vietnamesisk saus

total tid **20 min.** **15 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.045 kJ / 250 kcal

Fett: **8 g** Protein: **6 g**
Karbohydrater: **40 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	kongeøsterssopp, revet
0,4 dl	Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje
1 g	femkrydder
2 ss	matolje
50 g	salat, revet
10 g	ferske korianderblader
10 g	ferske myntеblader
30 g	ristede peanøtter
100 g	kokte vermicelli risnudler
9	rispapir til vårruller

Vietnamesisk dippsaus:

1 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	limesaft
2 ss	sukker
1	hvitløksfedd, hakket
1	liten chili, finhakket

TILBEREDNING

Steg 1

200 g kongeøsterssopp, revet - **0,4 dl** Kikkoman Saus Til Poke Bowl Basert På Soyasaus Og Sesamolje - **1 g** femkrydder - **1 ss** matolje
Varm opp en panne på middels varme og tilsett en skvett olje. Sauter den revne kongeøsterssoppen i ca 5–7 minutter til den blir mør og gyllenbrun. Tilsett Kikkoman Pokesaus og femkrydder og kok i ytterligere ett minutt. La stå til avkjøling.

Steg 2

50 g salat, revet - **10 g** ferske korianderblader - **10 g** ferske myntеblader - **30 g** ristede peanøtter - **100 g** kokte vermicelli risnudler - **9** rispapir til vårruller
Fyll en flat skål med kaldt vann. Dypp rispapiret i vannet i noen sekunder til det mykner. Legg papiret flatt på en ren overflate. Legg en liten håndfull revet salat midt på papiret, etterfulgt av en porsjon kokte risnudler, sopp, korianderblader, myntеblader og hakkede nøtter. Brett sidene over fyllet, rull deretter papiret stramt sammen fra bunnen av slik at fyllet omsluttes helt. Gjør det samme med resten av ingrediensene.

Steg 3

1 ss Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **2 ss** limesaft - **2 ss** sukker - **1** hvitløksfedd, hakket - **1** liten chili, finhakket
Bruk en liten bolle og pisk sammen Kikkoman Soyasaus, limesaft, sukker, hakket hvitløk og finhakket chili til sukkeret løser seg opp. Server med vårrullene.