

Smażone Spring Rollsy z orzechowym sosem

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Główne składniki

50 g	Drobny makaron ryżowy
1 szt	Duża marchew
300 g	Kapusta pekińska
3 szt	Dymka
250 g	Wędzone tofu
4 łyżki	Sezam jasny i ciemny
6 łyżek	Olej
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
12 szt	Arkusze papier ryżowy
1 łyżka	Chińska mieszanka 5 smaków

Orzechowy sos chili

80 g	Kremowe masło orzechowe
2 łyżki	Sos sojowy
2 łyżki	Sok z lemonki
0.5 łyżki	Tarty świeży imbir
3 łyżki	Mleko kokosowe
1 ząbek	Czosnek, przeciśnięty przez praskę
1 łyżka	Syrop klonowy

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest przygotowanie makaronu ryżowego. Makaron zalej wrzącą wodą i odstaw do spęcznienia zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie odcedź, przepłucz zimną wodą i odstaw.
2. Obierz marchewkę i pokrój w cienkie słupki. Umyj kapustę pekińską i pokrój w cienkie paski. Umyj dymkę i pokrój w cienkie pierścienie. Tofu pokrój w drobną kostkę.
3. Następnie rozgrzej olej na patelni i dodaj marchewkę i tofu. Dopraw ziołami azjatyckimi i smaż 4-5 minut. Podsmaż kapustę pekińską i krążki dymki przez minutę. Dopraw solą i pieprzem. Na koniec wmieszaj makaron.
4. W międzyczasie można przygotować sos orzechowy. Podgrzej masło orzechowe w podwójnym bojlerze (lub w kuchence mikrofalowej) do miękkości. Wymieszaj wszystkie składniki oprócz mleka kokosowego w misce za pomocą trzepaczki. Następnie powoli wmieszaj mleko kokosowe, aby rozrzedzić sos. W razie potrzeby dosłodź lub ponownie dopraw.
5. Teraz przygotujemy spring rolls. Arkusze papieru ryżowego układa się jeden po drugim na bardzo wilgotnej szmatce, aby stały się miękkie. Teraz umieść około 2-3 łyżek nadzienia na środku dolnej części papieru ryżowego. Następnie zwiń i ciasno zwiń.
6. Powtarzaj czynność, aż wszystkie arkusze papieru ryżowego lub nadzienie zostaną zużyte. Na patelni rozgrzej odpowiednią ilość oleju i smaż na nim rollsy na złoty kolor.
7. Podawaj z sezamem i sosem do wyboru.