Sült tavaszi tekercsek

50—60 Perc

Elkészítés

1 Az első lépés a rizstészta elkészítése. A tésztát forrásban lévő vízzel öntjük fel és a csomagoláson található utasítás szerint hagyjuk megduzzadni. Ezután leszűrjük, leöblítjük hideg vízzel és félretesszük.

2 Meghámozzuk a sárgarépát vékony csíkokra vágjuk. A kínai kelt megmossuk és vékony csíkokra vágjuk. Az újhagymát is megmossuk és vékony karikákra vágjuk. A tofut pedig apró kockákra vágjuk.

3 Ezután egy serpenyőben felforrósítjuk az olajat, és hozzáadjuk a sárgarépát és a tofut. A wok fűszerkeverékkel ízesítjük és 4-5 percig pirítjuk. A kínai kelt és az újhagyma karikákat egy percig pirítjuk. Sózzuk, borsozzuk. Végül hozzákeverjük a tésztát.

4 Közben elkészítjük a mogyorószószt. A mogyoróvajat egy mags falú lábasban felmelegítjük. A kókusztej kivételével az összes hozzávalót egy tálban habverővel összekeverjük. Ezután lassan hozzákeverjük a kókusztejet, hogy a szósz felhíguljon. Ha szükséges, édesítsük vagy újraízesítjük.

5 Jöhetnek a tekercsek. Ehhez a rizstészta lapokat egymás után egy nedves ruhára helyezzük, hogy megpuhuljanak. Körülbelül 2-3 evőkanál tölteléket rakunk a rizslap alsó közepére. Ezután felhajtjuk az alsó részt, majd a két oldalát is, és szorosan feltekerjük.

6 Egy serpenyőben annyi olajat hevítünk, amennyi majd ellepi a tekercseket, és aranybarnára sütjük benne azokat.

7 Szezámmaggal és a mogyorószósszal tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

50 g	Rizstészta
1 db	Répa, nagy
300 g	Kínai kel
3 db	Újhagyma
250 g	Tofu, füstölt
4 ek	Szezámolaj
6 ek	Étolaj
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
12 db	Rizstészta lap
1 ek	Shanghai wok fűszerkeverék

Mogyoró-chili szószhoz

80 g	Mogyoróvaj
2 ek	Szójaszósz
2 ek	Lime leve
0.5 ek	Gyömbér, frissen reszelve
3 ek	Kókusztej
1 gerezd	Fokhagyma, zúzva
1 ek	Juharszirup