

Frisk og indbydende serveret på et smukt keramikfad fra Sthåls.



SÅDAN FOLDER DU RISPAPIRRULLER

Klargør grøntsager, og kom varmt vand i en stor skål. Udblød rispapir i vandet. Rispapiret skal dyppes i vandet, indtil det bliver blødt, og du skal kun lave et ark klar ad gangen. Læg det udblødte rispapir på et skærebæret, og fordel fyldet på midten. Rul rispapiret stramt sammen, og skær over på midten.



Den lille salatslynge fra OXO er super effektiv. Slingen fylder ikke meget og tåler maskinopvask. Jeg bruger også min salatslynge til friske krydderurter. Lille salatslynge fra OXO koster 249 kr.

RISPAPIRRULLER med okse, grøntsager og peanuttidip

Rispapirsruller er hurtige at lave, delikate og lækre som snack, appetizer, forret eller let frokost.

4 personer
oksebøffer 2 stk.
salt og peber
agurk 1 stk.
avokado 2 stk.
citron ½ stk. saft heraf
forårsløg 1 bundt
mango 1 stk.

purløg 1 bundt
sesamfrø
rispapir 8 ark

PEANUTDIP:
peanutbutter 100 g
kokosmælk 1 dl
sojasauce 2 spsk.

- Krydr bøfferne med salt og peber, og steg eller grill i ca. 3 min. på hver side.
- Afkøl bøfferne, og skær

dem så i tynde skiver.

- Skær agurken i meget tynde stave.
- Halver avokadoerne, fjern stenene, og skær i skiver.
- Dryp citronsaft over.
- Rens forårsløgene, og skær mangoen i tynde både.
- Skyl purløget.
- Fyld en stor skål med meget varmt (ikke kogende) vand, og udblød rispapiret ét ark ad gangen.

- Rispapiret skal kun dyppes i vandet, indtil det er blødt.
- Læg skiver af bøf, agurk i stave, avokado, forårsløg, mango, purløg, og drys med sesamfrø, på midten af rispapiret.
- Rul sammen, og begynd forfra med næste rulle.
- Rør ingredienserne til peanutcremen sammen.
- Servér rispapirrullerne med peanuttippen.