

Rispirruller med peanutbutterdressing

Opskrift til 2 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 4 stk. rispapir
- 4 stk. salatblade, f.eks. hjertesalat
- 8 friturestegte rejer (købt på frost)
- 1/2 agurk
- 1 avocado
- 1-2 forårsløg
- 1 gulerod

Peanutbutterdressing

- 2 spsk. peanutbutter
- 1 spsk. sesamolie
- 1 spsk. soya
- 1 tsk. sriracha sauce (stærk chili sauce) eller lidt frisk chili
- 1 stump ingefær (2-3 cm.)
- 1 fed hvidløg
- Skal fra en hel øko lime
- Saften fra en halv lime
- 1 lille tsk. sukker
- Tilsat vand efter smag og behov - jeg brugte cirka 1/3 dl

Sådan gør du

1. Start med at tilberede dine friturestegte rejer til de er sprøde og gyldne - jeg stegte dem på en pande i olie.
2. Snit agurk og gulerødder i tynde strimler - så fint som muligt.
3. Skyl og pluk salat i mindre stykker.
4. Skær avocado i tynde skiver.
5. Find en stor skål og fyld med koldt vand.
6. Tag et stykke rispapir ad gangen og læg det ned i fadet med vand. Lad det ligge max 30 sekunder.
7. Tag det op og placér det på et stort skærebræt eller hvor du vil rulle. Brug ikke træskærebræt (det klistrer fast)
8. Læg fyld på rispapiret i midten.
9. Hold fast om fyldet, mens du ruller stramt og folder siderne ind undervejs.
10. Skær rullerne i 3-4 stykker og servér dem sammen med din peanutbutterdressing. Det kunne også være gomadressing, teriyaki, soya eller sød chilisaucé.

Peanutbutterdressing:

1. Skræl og riv ingefær
2. Pil og pres hvidløg
3. Rør eller ryst alle ingredienser til dressingen sammen