Sommerruller med reker og peanøttsaus



Ingredienser

♥ 1 pk rispapir / vietnamesiske vårrullark (se tips)

Fyll:
♥ 400 g rensede reker (ferske eller frosne)
♥ 100 g glassnudler (se tips)
♥ 1 agurk
♥ 1 mango
♥ 2 gulrøtter
♥ 4 vårløk
♥ 100 g rødkål
♥ 100 g isbergsalat
♥ 50 g alfalfaspirer

Pynt:
♥ frisk koriander
♥ sorte sesamfrø

Peanøttsaus:
♥ 2 dl peanøttsmør
♥ 1 dl hoisinsaus
♥ 1 ss soyasaus
♥ 0,5 dl sweet chilisaus
♥ 1 ss honning
♥ 1 lime, presset saft
♥ 1 fedd hvitløk, presset

♥ 1 ss sesamolje
♥ ca. 1 dl vann (se tips)

Fremgangsmåte

Sommerruller:
Tilbered glassnudlene som anvist på pakningen. De skal kun ligge i varmt vann i en kort stund og deretter legges i kaldt vann slik at varmebehandlingen opphører. Hell deretter av vannet ved å ha nudlene i en sil. Ha nudlene over i en bolle.

Kutt opp alle grønnsakene i strimler/tynne staver.

Finn frem en bolle eller panne som er litt større i diameter enn rispapiret og fyll med vann. Bløtlegg ett rispapir av gangen i vann i ca. 10 sekunder slik at det blir mykt.

Legg det bløte rispapirene på en fjøl. På midten av rispapiret legger du først en rekke med reker og ved siden av en stripe med glassnudler. Legg deretter på grønnsaker. Brett rispapiret over fyllet fra hver av sidene. Rull deretter stramt sammen slik at du får en lukket rull (men vær forsiktig slik at rispapiret ikke revner).

Gjenta med resten av rispapirarkene.

Peanøttsaus:
Ha alle ingrediensene unntatt vann i en bolle. Pisk dette raskt sammen til en peanøttsaus. Juster tykkelsen på sausen med vann (se tips).

Ha peanøttsausen over i en dippskål.

Servering:
Legg sommerrullene på et serveringsfat. Du kan eventuelt skjære over noen av dem på midten, så de ikke blir så store. Det blir dessuten dekorativt når man kan se fyllet inni sommerrullene.

Dryss over frisk koriander og sesamfrø som pynt.

Server peanøttsausen ved siden av.

Tips

♥ Rispapir er naturlig glutenfri. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Merk at det kan stå vietnamesiske vårruller på pakken. Vær litt varsom når du jobber med bløtlagte rispapir, for det skal ikke mye til før de revner.

♥ Bruk helst ferske, rensede reker hvis du har det for hånden. Det gir best smak! Med 400 gram reker i oppskriften menes ferdig renset vekt. 800 g reker med skall tilsvarer ca. 400 reker uten skall. Dersom du bruker reker som har vært fryst, så la dem tine skikkelig og tørk de rensede rekene med kjøkkenpapir for å få bort overflødig væske.

♥ Glassnudler er tynne, gjennomsiktige nudler laget av stivelse fra mungbønner. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Pass på at du følger fremgangsmåten som står beskrevet på pakningen slik at du unngår at nudlene klistrer seg sammen.

♥ Det kan lønne seg å ha våte hender når du skal flytte de ferdige sommerrullene over fra fjøl til serveringsfat. De kan ellers lett klistre seg til hendene og revner lett.

♥ Du kan justere peanøttsausen med vann slik at du får ønsket tykkelse. Jeg lagde peanøttsausen nokså tykk her, men det er bare å tilsette litt mer vann dersom du ønsker den mer tyntflytende.

♥ Sommerruller bør serveres nokså nylagde.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sommerruller-med-reker-og-peanottsaus