

Vietnamesiska sommarrullar i regnbågens alla färger.

Det här är perfekt mat att laga tillsammans med gästerna. Skär upp mängder med grönsaker i regnbågens alla färger och låt var och en tillverka sina egna vietnamesiska sommarrullar. Den första rullen kan vara lite trixig att få till, så vill du impa på gästerna med dina färdigheter, öva en gång innan!

Och Cavan, den passar precis lika bra att dricka medan ni lagar maten som till själva middagen sen.

Jag valde att göra mina helt vegetariska, men man kan även ha i räkor, lax eller kyckling. Det är helt en smaksak!



4 PORTIONER



25 MIN

Smårätter

Asiatiskt

Vegetariskt

Vietnamesiska sommarrullar

Ingredienser:

50 g glasnudlar

1 stor morot

1/2 gurka

1 röd paprika

ca 100 g rödkål
1 avokado
1 mango
ca 100 g edamamebönor
små salladsblad
2 limefrukter
12 st runda rispapper (finns i asiatiska hyllan)
ev. färska räkor, bitar av lax eller kyckling

Gör så här:

1. Koka nudlarna enligt anvisningarna på paketet.
2. Skär morot, gurka, paprika, rödkål och avokado i riktigt fina strimlor. Skär mangon i små bitar.
3. Koka upp rikligt med vatten i en kastrull. Låt svalna till fingervarmt.
4. Doppa ett rispapper åt gången i vattnet. Det skall precis mjukna. Lägg ut det på en fuktig handduk.
5. Lägg på en liten bunt av din fyllning mitt på rispappret, pressa över lite lime.
6. Rulla ifrån dig ett varv, vik in sidorna och rulla sedan till en tight rulle. Upprepa med resterande rispapper.

Dippsås

Ingredienser:

1 msk jordnötssmör
1 msk hett vatten
2 msk soya
1 msk risvinäger
vita sesamfrön

Gör så här:

1. Lägg jordnötssmöret i en skål, häll på det heta vattnet och blanda väl.
2. Blanda i soya, sesamolja och vita sesamfrön.



Spara i lista

True Colours Cava

Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

True Colours har en frisk fruktighet av citrus, röda äpplen och en viss nötighet. Tillverkad enligt den traditionella metoden, det vill säga att den fått en andra jäsning på flaska på samma sätt som en Champagne. Passar bra som apéritif, till lättare fisk- och

skaldjursrätter samt till olika typer av varma och kalla förrätter. Eller, som i detta fall, till vietnamesiska sommarrullar.

Se också



Banh Mi - Vietnamesisk baguette.

Banh Mi, en vietnamesisk supersmörgås och ett typiskt exempel på en lyckad fusion där två länder möts.

[Läs mer](#)



Wichudaporn älskar att blanda thailändska och svenska smaker.

folk o folk har pratat med Wichudaporn Chaiyasaeng, som i början av april kom tvåa i Sveriges Mästerkock-finalen i TV4.

[Läs mer](#)



Poké Bowl med marinerad lax och sirachamajjo.

Att göra sin egen poké bowl är inte alls svårt och det är faktiskt bara fantasin som sätter gränser. Här ett recept med marinerad lax, honungspicklad rödkål, asiatisk gurka, sirachamajjo och ris med mirin.

[Läs mer](#)



Krispig tofu i sötsur sås.

Varför inte lyxa till det med en god middag ikväll? Här finns recept på en läcker och lättlagad rätt bestående av tofu i sötsur sås med dryckestips därtill!

[Läs mer](#)

Utskrift