



Vårrullar

Ingredienser

18 vårrullar

- 30 g torkade risnudlar/glasnudlar
- 3 hackade vitlösklyftor
- 2 tsk riven färsk ingefära
- 3 finhackade korianderrötter
- 3 hackade salladslökar
- 200 g färsfärs
- 2 stjälkar bladselleri skurna i skivor
- 1 dl riven ost
- 2 ½ dl (155 g) riven morot
- 25 g hackade färska korianderblad
- 4 msk finhackad gurka
- 4 tsk söt chilisås
- 2 tsk fisksås
- 1 tsk farinsocker

Gör så här:

- Låt nudlar ligga i blöt i hett vatten tills de är mjuka. Därefter får de rinna av ordentligt, innan du skär dem i kortare bitar.
- Hetta upp 4 tsk olja i en wok eller gryta och lägg i hackade vitlösklyftor, riven färsk ingefära, korianderrötter och salladslökar. Stek under omrörning i 2 min.
- Tillsätt färsen och bladseller och stek under omrörning i 3 min så att färsen bryns. Dela eventuella klumpar i färsen.
- Häll på riven morot, korianderblad, gurka, chilisås, fisksås, farinsocker och nudlarna och blanda ordentligt. Låt blandningen svalna.
- Lägg på ett täckblad till en vårrulle på en fuktig kökshandduk, med ett av täckbladets hörn vänd mot dig.
- Fukta täckbladets kanter med lite vatten. Bred ut ungefär 2 msk av fyllningen i mitten av täckbladet. Vik kanterna mot mitten och förslut kanterna genom att blöta dem med vatten. Upprepa med de återstående täckbladen och resten av fyllningen.
- Fyll i en djup wokpanna/gryta till hälften med olja och hetta upp till medelstark värme.
- Friterarullarna i omgångar i 2-3 min eller tills de guldbruna. Låt dem rinna av och servera med en söt chilisås och soja.