RISPAPPERSRULLAR

med grönsaker & asiatisk sås

Ingredienser 2 pers

Risrullarna

1 msk kokosolja att steka i
½ lök, hackad
1 tsk färsk röd chili, hackad
1 msk riven färsk ingefära
1-2 morötter, skalade, grovt rivna
2-3 dl rödkål strimlad
½ paprika, röd, strimlad
örtsalt

6 rispapper
2 Avokados

Asiatiska såsen

1 msk kokosolja att steka i
1 msk färsk riven ingefära
2 vitlöksklyftor pressade
3 msk tamari (eller sojasås)
1 dl kokosmjölk
1 msk kokossocker eller annat sötningsmedel
1 msk jordnötssmör eller nötmjöl (jag använde tigernöt som fungerar för nötallergiker)
lite salt vid behov

Gör så här

Såsen

Smält oljan i en liten kastrull.
Lägg i ingefära, vitlök och stek tills det har mjuknat.
Häll i tamarin och koka upp. Häll sen i övriga ingredienser och rör om.

Risrullarna

Stek alla grönsaker så att de blir mjuka i en stekpanna. Smaksätt med örtsalt.

Hur du gör med risrullarna

Blöt ett rispapper i taget i vatten. Det tar ca 1 minut.
Lägg pappret som nu är lite mjukt på en skärbräda och lägg de stekta grönsakerna i mitten av pappret. Lägg på bitar av avokado.
Rulla ihop rullarna, vik in kanterna innan du har rullat hela vägen.

Servera risrullarna med såsen och en grönsallad.