

Spenat börek (minipajer) med vietnamesiska grönsaker

Total tid **30 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid **5 Min.** Tid för kylning

INGREDIENSER

10 Portioner

För börek:

1,3 kg	tinad fryst spenat, finhackad och urpressad
500 g	hackad gul lök
30 g	hackad vitlök
100 ml	rapsoolja
600 g	smulad fetaost
10 g	riven muskotnöt
20 g	hackad dill
80 ml	heltmjölk
100 g	äggula
500 g	filodegsark (48 x 36,5 cm, 37 g vardera)
30 g	svart spiskummin

För grönsakerna:

400 g	skalade morötter skurna i tunna stavar
400 g	gurka, skuren i tunna stavar
200 g	rädisor, skurna i tunna stavar
100 g	hackad salladslök
300 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
150 g	florsocker
200 ml	risvinäger
50 g	hackade saltade jordnötter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fräs spenat, lök och vitlök i rapsoolja i ca. 5 minuter. Låt sedan svalna i ca. 5 minuter.

Steg 2

Tillsätt fetaost, muskotnöt och dill och blanda väl. Ställ åt sidan.

Steg 3

Blanda mjölken med äggulan. Skär filodegsarken i fjärdedelar och bred ut ca. 20 g spenatblandning på varje kvart. Pensla kanterna med äggblandningen och rulla ihop dem. Upprepa processen tills alla ingredienser är slut. Pensla rullarna med äggblandningen och strö över svart spiskummin. Grädda i en förvärmad ugn på 180 °C fläkt i 15 minuter tills de är gyllenbruna.

Steg 4

Lägg morötter, gurka, rädisor och salladslök i en skål. Blanda med Kikkoman sojasås, socker och vinäger och kyl.

Steg 5

Ordna tre börekrullar per portion med de syltade grönsakerna och garnera med jordnötter.