

Vårrullar med kungsmussling och vietnamesisk sås

Total tid **20 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 5 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.045 kJ / 250 kcal

Fett: **8 g** Protein: **6 g**

Kolhydrater: **40 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	kungsmussling, "pulled"
40 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
1 g	femkryddspulver
2 msk	matolja
50 g	sallad, strimlad
10 g	färska korianderblad
10 g	färska myntablåd
30 g	rostade jordnötter
100 g	kokt risvermicelli
9	rispapper för vårrullar

Vietnamesiskt dipp:

1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
2 msk	limejuice
2 msk	socker
1	vitlösklyfta, hackad
1	liten chili, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g kungsmussling, pulled - **40 ml** Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål -

1 g femkryddspulver - **1 msk** matolja

Hetta upp en panna på medelhög värme och tillsätt en skvätt olja. Fräs dina "pulled" kungsmusslingar i cirka 5-7 minuter tills de är mjuka och gyllenbruna. Tillsätt Kikkoman Poke sås och fem kryddor pulvret och koka ytterligare en minut. Låt svalna.

Steg 2

50 g sallad, strimlad - **10 g** färska korianderblad -

10 g färska myntablåd - **30 g** rostade jordnötter -

100 g kokt risvermicelli - **9** rispapper för vårrullar

Fyll en grund skål med kallt vatten. Doppa ett rispappersomslag i vattnet i några sekunder tills det mjuknar. Lägg omslaget plant på en ren yta. Lägg en liten näve strimlad sallad i mitten av omslaget, följt av en del av den kokta vermicellin, svamp, korianderblad, myntablåd och hackade nötter. Vik sidorna av omslaget över fyllningen och rulla sedan hårt från botten för att helt omsluta fyllningen. Upprepa med de återstående ingredienserna.

Steg 3

1 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 msk**

limejuice - **2 msk** socker - **1** vitlösklyfta, hackad -

1 liten chili, finhackad

Vispa ihop Kikkoman sojasås, limejuice, socker, hackad vitlök och hackad chili i en liten skål tills sockret löst sig. Servera med vårrullarna.