KIKKOMAN

Somriga vårrullar med grönsaker, räkor och jordnötssås

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

Näringsinnehåll (per portion):
1.532 kJ / 366 kcal

Fett: **18,5 g** Protein: **18 g**
Kolhydrater: **30 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

4	salladsblad
0,5	morot
0,25	gul paprika
0,13	rödkål
150 g	räkor
1 msk	smör
1	vitlöksklyfta
0,25	chilipeppar
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
4	rispapper
2 msk	jordnötssmör
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
1 msk	limejuice
1 msk	honung
4 msk	vatten

FÖRBEREDELSE

Steg 1

4 salladsblad - **0,5** morot - **0,25** gul paprika - **0,13** rödkål
Tvätta grönsakerna och skär morot, paprika och vitkål i mycket fina stavar.

Steg 2

150 g räkor - **1 msk** smör - **1** vitlöksklyfta - **0,25** chilipeppar - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Tvätta räkorna. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt räkorna och stek i 1 minut. Tillsätt pressad vitlök, skivad chilipeppar och Kikkoman sojasås. Stek i ytterligare 3-4 minuter och ställ åt sidan för att svalna.

Steg 3

4 ark rispapper
Fukta rispappret i ljummet vatten. Fyll med grönsaker och börja rulla ihop det. Innan du slår in det helt, tillsätt räkorna och rulla ihop.

Steg 4

2 msk jordnötssmör - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** limejuice - **1 msk** honung - **4 msk** vatten
Blanda alla ingredienser i en bunke tills de är välmixade.

Servera vårrullarna med jordnötssåsen.