



OK THAI AS
ASIATISKE DAGLIGVARER

Thai Vårull

Super god forretten, hovedrett eller som snacks til alle anledninger.

Skjær opp gulrot og kål i tynne strimler, og kapp disse så opp i små biter. (Tips: Bruk gjerne ostehøvelen på gulroten, eller grov hakke i en kjøkkenmaskin)

Legg glassnudler i lunket vann i ca. 5 minutter. Etterpå siler du av vannet og kutter nudlene opp i små strimler.

Halv stek kjøttdeigen og bland i gulrot, kål og glassnudler. Tilsett krydderblandingen og bland godt sammen.

Stek så videre i 1-2 minutt. Ta blandingen over i en sil for og la overflødig veske renne av.

Ha i passende mengde fyll på vårrull arket (Ca 1 ½ - 2 ss for ark på 21x21 cm) og rull godt sammen. Lim kantene med eggehvite for at de ikke skal løsne under steking.

Ha i nok olje i en wokpanne eller gryte, til at vårrullene kan flyte. Varm oljen passende varm (ikke for varm, men varm nok til at vårrullene freser når du legger de i) Legg i 4-5 vårruller om gangen, og la de steke til de får en gylden brunfarge (Ca. 6-10 min)

Server med salat og saus for dypping. Sweet chilli sauce eller Plum sauce passer godt.

Tips. Når vårrullene er fritert ferdig, kan du fryse dem, for så å ta de frem igjen ved behov. Forvarm stekeovnen til 180g. og varm vårrullene i 18-20 minutter. Da blir de god som nye. (PS. Legges i stekeovnen rett fra frysningen, skal ikke tines i forkant)

Dette trenger du:

600 g Kylling-/ eller svinekjøttdeig
300 g gulrot
200 g kål (Hodekål)
1 pk glassnudler (80g)
1 egg
1 pk vårrull ark (40 stk)
Olje til frityrsteking

Krydderblanding:

4 ss østerssaus
5 ts Thai buljongpulver (ca. 20g)
½ ts sukker
½ ts malt pepper

Tilbehør:

Sweet chillisauce til vårrull
Evt. Plum sauce.

Handleliste OK THAI.

- Glassnudler
- Gulrot
- Kål (Hodekål)
- Vårrull papir
- Olje
- Østerssaus
- Sweet chilli sauce/plum sauce
- Thai buljongpulver
- Malt pepper