

Färska vårrullar (goi coun)

Som sallad i rispapper

Till 12 vårrullar

225 g fläskfilé i skivor

2 dl vegetarisk buljong

50 g genomskinliga risnudlar

100 g skalade räkor

50 g mungböngroddar

12 ark rispapper

1 liten rättika

2 msk finhackad mynta

2 msk hackade jordnötter

Sås (NƯỚC CHẤM)

3 msk fisksås (NƯỚC MẮM)

1 vitlösklyfta

1 cm röd chilli

1 tsk vinäger (gärna risvinsvinäger)

2 msk vatten

1 tsk socker

Koka fläskfilén i buljongen i ca 15 min. Låt köttet kallna i buljongen. Ta upp köttet och skär i små tärningar. Koka upp lättsaltat vatten i en stor kastrull. Lägg i risnudlarna och låt dem koka i 2 min (ibland räcker det med att de ligger i uppkokt vatten, akta så de inte blir för mjuka). Häll av i ett duskslag och spola dem med kallt vatten. Lägg dem på handdukar att rinna av. Skär räkorna på längden och sedan tvärs över så att varje räka delas i 4 delar. Doppa rispappren i kallt vatten, och lägg upp dem på en ren bänk. Lägg på nudlar, fläsk, räkor, rättika, mynta och jordnötter på varje papper. Lägg inte på för mycket fyllning. Spara ca 2½ cm runtom. Rulla ihop till små avlånga paket och stick ev. in ett strå med salladslök/gräslök som dekoration. Servera tillsammans med såsen.

Ur Vin&spritjournalen någon gång på 1990-talet.