

Friterade vietnamesiska vårrullar (nem eller chả giò)

Rispapper kan man köpa i asiatiska butiker. Om du bara hittar stora ark, dela varje ark i fyra bitar, ca 10 gånger 10 cm. Fisksåsen finns på samma ställe. Ibland serveras vårrullarna varma med salladsblad att rulla in dem i.

Till 40 små vårrullar

200 g fläskfärs

100 g räkor

½ dl kokta klippta nudlar

½ dl böngroddar

50 g champinjoner eller skogsöron (finns i asiatiska butiker, blötläggs före användning)

1 riven morot

40 små rispapper

1-2 l olja till friteringen, gärna rapsolja

Sås (NƯỚC CHẤM)

3 msk fisksås (nước mắm)

1 vitlöksklyfta

1 cm röd chilli

1 tsk vinäger (gärna risvinsvinäger)

2 msk vatten

1 tsk socker

Strimla alla ingredienserna till vårrullarna. Blanda med färsen. Salta. Fukta varje rispapper lätt så de mjuknar. Lägg ca 1 tsk fyllning i ena änden på varje papper. Vik in nederkanten och sedan sidorna. Rulla till ett paket. Se till att änden fäster, annars rinner fyllningen ut vid friteringen.

Hetta upp oljan till ca 175-180 grader i en tjockbottnad kastrull. Prova med en bit vitt bröd, på en knapp minut ska den bli gyllenbrun.

Fritera några vårrullar i taget tills de får fin färg., ca 2-3 min. Ta upp rullarna med en hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Blanda såsen, finhacka chilin och vitlöken och blanda med resten.

Servera såsen separat att doppa vårrullarna i.

Ur Vin&spritjournalen någon gång på 1990-talet.