

Vietnamesiska vårrullar med räkor

Beräknat för 8 personer

4 hg räkor m skal

1 dl cashewnötter

1 dl färsk Thaibasilika

1 st morot

1 st rättika

5 st salladslökar

1 ask rispapper

Sås (NƯỚC CHẤM)

1 msk fisksås

2 msk ljus soja

1 st pressad lime

1 tsk honung

1 tsk hackad chili

1 klyfta finhackad vitlök

Skala moroten och rättikan och skär i fina strimlor. Hacka Thaibasilikan och strimla salladslöken. Skala räkorna och hacka dem grovt.

Doppa rispappersarken snabbt i kallt vatten. Låt dem vila tills de mjuknar. Blanda alla ingredienser och lägg ca 2 msk fyllning i nederkant på varje rispapper. Vik in nederkanten och sedan sidorna. Rulla ihop och se till att arket fäster i änden. Fortsätt likadant med resten. Ställ in i kylan. Dela rullarna med vass kniv på mitten innan du serverar dem.

Blanda ingredienserna till såsen i en skål och håll i små äggkoppar som var och en kan doppa sina vårrullar i.