

VÅRRULLER FRA KINA

Gir ca. 24 vårruller

Ingredienser:

2 ss olje til steking
400 g finhakket hodekål
2 gul løk
2 gulrøtter
1 gul paprika
6 ss sweet chilisaus
4 ss soyasaus
24 blader filodeig

2 dl vann til å "lime" vårrullene
2 dl sweet chilisaus som tilbehør
2 liter solsikkeolje til fritering

Slik gjør du:

1. Finhakk løk og hodekål.
2. Rasp gulrot.
3. Skjær paprika i små biter.
4. Ta 2 ss olje i en stekepanne og sett plata på 7.
5. Fres løken i en gryte til den er blank (ca. 2 minutter).
6. Tilsett hakket hodekål i pannen og la det steke i ca. 3 minutter. Hvis du ser at det begynner å bli brent kan du skru ned plata til 5.
7. Bland gulrøtter, paprika, soyasaus og søt chilisaus sammen med løken og hodekål. Bland alt godt sammen.
8. Ta stekepannen vekk fra varmen og avkjøl i ca. 5 minutter.
9. Mens du venter på at grønnsakene skal avkjøle seg kan du gjøre klart et brett med bakepapir. Dette skal du legge vårrullene på før de skal friteres.
10. Legg et vårrullflak på arbeidsbenken med et av hjørnene vendt mot deg.
11. Fordel 1-2 ss av fyllet midt i vårrullflaket.
12. Ta hjørnet som er vendt mot deg og rull denne over fyllet til cirka halvveis inn på flaket. Brett de to hjørnene på høyre og venstre side inn mot midten og rull vårrullen tett sammen. Pass på at det blir stramt! Brett det siste hjørnet over og fest med vann (bruk fingrene til å fordele vannet). Legg den ferdige vårrullen på brettet med bakepapir.
13. Gjenta med resten av vårrull-flakene og fyllet.
14. Når dere har gjort klart alle vårrullene er det på tide å begynne å fritere!

Sånn friterer dere:

1. Finn frem en stor kjele.
2. Finn frem et lokk som passer til kjelen.
3. Hell 2 liter olje i en kjele.
4. Sett plata på 7.
5. Finn frem en fiskesleiv.

6. Finn frem en tresleiv.
7. Gjør klar en rist med tørkepapir som du skal legge de ferdig friterte vårrullene på.
8. Vent på at oljen skal bli varm nok. Oljen er varm nok når den begynner å bevege seg i kjelen, og det bruser når du putter en tresleiv oppi oljen.
9. Når oljen er varm nok (spør en voksen hvis du er usikker) legger du 5 vårruller oppi kjelen.
10. Vend de forsiktig rundt slik at de blir jevnt stekt.
11. Vårrullene skal steke i ca. 5 minutter.
12. Ta opp vårrullene én og én, og legg de forsiktig på rista dekket med tørkepapir.
13. Legg 5 nye vårruller oppi kjelen og stek disse på samme måte som du gjorde med de forrige.

Hell 2 dl. med sweet chilisaus i en skål og servér vårrullene!