

Sienikesärullat vietnamilaisella kastikkeella

kokonaisaika **20 min** 15 min esivalmistelut 5 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.045 kJ / 250 kcal

Rasva: **8 g** Proteiini: **6 g**

Hiilihydraatit: **40 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g	kuningasosterivinokkaita suikaleiksi revittyinä
40 ml	<u>Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy</u> <u>-Pohjainen Kastike Poke- Kulhoa Varten</u>
1 g	viismaustetta
2 rkl	ruokaöljyä
50 g	salaattia suikaleina
10 g	tuoreita korianterin lehtiä
10 g	tuoreita mintun lehtiä
30 g	paahdettuja maapähkinöitä
100 g	keitettyä riisivermiselliä
9	riisipaperiarkkia
Vietnamilainen dippikastike:	
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
2 rkl	limettimehua
2 rkl	sokeria
1	valkosipulinkynsi silputtuna
1	pieni chilipalko hienoksi silputtuna

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g kuningasosterivinokkaita suikaleiksi revittyinä - **40 ml** Kikkoman Soijakastike- Ja Seesamiöljy -Pohjainen Kastike Poke-Kulhoa Varten - **1 g** viismaustetta - **1 rkl** ruokaöljyä Kuumenna pannu keskilämmöllä ja lisää sille hiukan öljyä. Kuullota kuningasosterivinokkaita n. 5–7 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä ja kullanruskeita. Lisää Kikkoman poke-kastike sekä viismauste ja jatka kypsentämistä vielä minuutin verran. Jätä jäähtymään.

Vaihe 2

50 g salaattia suikaleina - **10 g** tuoreita korianterin lehtiä - **10 g** tuoreita mintun lehtiä - **30 g** paahdettuja maapähkinöitä - **100 g** keitettyä riisivermiselliä - **9** riisipaperiarkkia Laita matalaan astiaan kylmää vettä. Kasta riisipaperiarkki veteen muutamaksi sekunniksi, jotta se pehmenee. Levitä arkki puhtaalle alustalle. Laita pieni kourallinen salaattisuikaleita arkin keskelle, ja lisää sitten keitetty vermiselli, sienet, korianteri ja minttu sekä pilkotut maapähkinät. Käännä arkin sivut täytteen päälle ja rullaa tiiviiksi kääreksi. Valmista loput kesärullista samalla tavoin.

Vaihe 3

1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** limettimehua - **2 rkl** sokeria - **1** valkosipulinkynsi silputtuna - **1** pieni chilipalko hienoksi silputtuna

Sekoita pienessä kulhossa Kikkomanin soijakastike, limettimehu, sokeri, silputtu valkosipuli ja silputtu chili, kunnes sokeri liukenee. Tarjoile kastike

kesärullien kanssa.