

Frisk forårsrulle m. thai-spicy hakket oksekød

Det skal du bruge

500 g hakket oksekød
5-6 spsk Hoisin sovs
2 fed hvidløg
2 tsk stødt kardemomme
3-4 spsk fiskesovs
2-4 tsk sukker
smør til at stege i

Risepapir (ca. 12 stk)

Fyld

Grønål, rødbedespiner eller lign.
Elstar æbler (de bliver ikke brune)

Dip

2 spsk fiskesovs
2 tsk citron el. lime saft
1 tsk sukker

Sådan gør du

Smelt smør på en pande eller i en wok. Steg hvidløg og tilsæt Hoisin sovsen. Brun det hakkede kød i hvidløg/Hoisin-blandingen. Når det er gennemstegt tilsættes kardemomme. Smag til med fiskesovs og sukker. Stil kødet til side og lad det køle lidt.

Grønål skylles grundigt og snittes i passende størrelse. Hvis grønålsbladene er små nok, kan du nøjes med bare at skære stokken fra.

Skyl spirerne. Skyl æblerne og skær dem i tynde både.

Blød risepapiret op (følg vejledningen på posen). Læg kød, grønål, spirer og æbler på. Rul risepapiret forholdsvis stramt om fyldet.

Dip: bland ingredienserne til dip og juster smagen med mere citron/lime eller sukker.