

# Vårullar

40 st

Spring Roll Pastry 40 st i paketet (215mm x 215mm)

500 g 100 % Nöttefärs

500 g Vitkål

500 g Morötter

100 g Glasnudlar

1 dl Thai soyasås

2 Vitlöksklyftor

Vitpeppar och salt



The image shows the packaging for Spring Home TYJ Spring Roll Pastry. The packaging is white with a green decorative border. At the top left, there is a red vertical banner with the Chinese characters '第一家' (First Home). Below this, the Chinese characters '春卷皮' (Spring Roll Pastry) are written vertically. The brand name 'Spring Home' is prominently displayed in a red, stylized font with a house icon above it. To the right of the brand name is a HACCP certification logo from PSB, with the text 'CERT. NO.: 1998-0002', 'CODEX CAC/RCP 1-1969, REV 3 (1997)', 'SS 444: 1998', and 'HACCP MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED'. Below the brand name, the product name 'TYJ SPRING ROLL PASTRY' is written in bold black letters. In the center, there is a photograph of a plate of golden-brown spring rolls and dumplings, garnished with green vegetables and a red chili pepper. At the bottom left, there is a green logo and the text 'SERVING SUGGESTION' and 'SERVIERVORCHLAG'. Below this, it says 'Manufactured in Singapore by Tee Yih Jia Food Manufacturing Pte Ltd', followed by the address '1 Senoko Road Singapore 758134', telephone number '(65)6880-9888', fax number '(65)6286-2222', email 'tyj@tyjfood.com', and website 'www.teeyihjia.com'. At the bottom center, the number '40' is written in large green font, with '张' (sheets) and 'Sheets' next to it. At the bottom right, there is a globe logo and the text 'FOR ALL PURPOSES', 'Approx. 215mm x 215mm', 'FROZEN FOOD', 'STORE AT -18°C/0°F', and 'NET WEIGHT 550g/1lb 3oz'.

# Vårullar fortsättning

Ta fram Spring Roll Pastry från frysen ca 60 min. innan du börjar

1. Koka upp vatten och lägg glasnudlarna i blöt enligt anvisning på paketet (ca 3 minuter)  
Klipp eller skär glasnudlarna sedan i småbitar
3. Strimla vitkål och morötter fint i maskin
4. Blanda alla ingredienserna i en stor bunke
5. Dela upp smeten i 40 lika stora högar innan du börjar rulla vårullar
6. Dra försiktigt isär en platta i taget från högen och linda vårrullar enligt anvisningarna på paketet  
Blöt med vatten på sista trekanten innan du försluter vårrullen (fungerar som lim)
- 7 Friterar vårrullarna på lagom värme tills dom blir gyllenbruna

## **Om du ska frysa in vårrullarna**

Paketera vårrullarna så det finns plastfolie mellan varje vårulle, man kan inte lägga flera vårrullar på varandra, då degen inte tål att ligga på varandra  
Platta till dom lite när du packar dom

Ta fram en liten stund innan du ska fritera.  
Friterar på högsta värme tills dom är gyllenbruna

Servera till ris eller som förrätt med lite grönsaker och sweet chilisås