

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 Vitlösklyftor
Vitpeppar och salt (Inte nödvändigt, dom blir goda utan)



Koka upp vatten och lägg glasnudlarna i blöt enligt anvisning på paketet (ca 3 minuter)

Strimla vitkål och morötter fint i maskin

Klipp eller skär glasnudlarna sedan i småbitar

Blanda alla ingredienserna i en stor bunke

Dela upp smeten i 40 lika stora högar

Dra isär en platta i taget från högen och linda vårrullar enligt anvisningarna på paketet

Blöt med vatten på sista trekanten innan du försluter vårrullen (funkar som lim)

Friterar vårrullarna på lagom värme tills dom blir gyllenbruna

Om du ska frysa in vårrullarna

Paketera varje vårrulle för sig i plastfolie, Platta till dom lite när du packar dom man ska inte lägga flera vårrullar på varandra, då degen inte tål att ligga på varandra

Ta fram en liten stund innan du ska friterar.

Vårrullarna är lätta att separera när dom är lite frusna

Friterar på högsta värme tills dom är gyllenbruna

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