



Foto: Susanne Almers

## Asiatiska vårrullar

### Ingredienser 45 st

---

50 g	glasnudlar
75 g	gul lök
4 st	vitlösklyfta
125 g	vitkål
125 g	stjälselleri
100 g	shiitakesvamp
200 g	böngroddar
2 tsk	ingefära, riven, färsk
2 msk	rapsoolja
2 msk	fisksås
2 msk	japansk soja
2 msk	råsocker
300 g	fläskfärs
50 st	vårrulledeg, blaad 12x12cm
1 st	äggvita
5 dl	matolja, till fritering

### Sås

---

1 st	vitlösklyfta, pressad eller finhackad
1 st	röd spansk pepparfrukt
2 msk	råsocker
0,5 st	lime, rivet skal + saft
2 msk	fisksås
1 msk	vatten

## Tillagning: Asiatiska vårrullar

Vårrullar är de små fyllda och friterade rullarna som är vanliga i bland annat Kina, Vietnam och Thailand. Fyllningen i vårrullarna varierar, men det är alltid mycket grönsaker och ofta är de helt vegetariska. De här vårrullarna är små och passar som drinktilltugg, förrätt eller som en av rätterna på en buffé. Såsen med fisksås, lime och chili som hör till serveras i små skålar. Vid servering doppar man en vårrulle i taget precis innan man äter den. Den speciella tunna vårrulledegen i små fyrkantiga ark köps färdig och finns vanligtvis fryst i asiatiska butiker och välsorterade mataffärer. Ett paket innehåller ca 50 ark. Att göra små vårrullar tar sin tid, men det är inte svårt. Och de är verkligen värda allt arbete. När du ska fritera rullarna är det viktigt är att ha en termometer, så att du vet att friteringsoljan håller rätt temperatur.

1. Lägg glasnudlarna i en skål och håll på varmt vatten. Låt dem ligga ca 5 min. Häll av vattnet och klipp dem i små bitar. Skala och finhacka lök och vitlök, finstrimla vitkål och stjälkselleri, finhacka shiitakesvamparna, skölj böngroddarna och riv ingefäran. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna och fräs lök, vitlök, vitkål, selleri och svamp på strax över medelvärme ca 5 min. Blanda ner glasnudlar, böngroddar, ingefära, fisksås, soja och råsocker. Stek ytterligare ca 2 min. Häll upp i en skål. Stek färsen i samma stekpanna på hög värme ca 3 min. Se till att färsen blir finfördelad. Blanda ner den i grönsaksblandningen. Låt svalna.

2 Vispa upp äggvita i en skål. Lägg ut ett vårrulleark i taget med ett hörn mot dig. Pensla ytterkanterna med äggvita. Lägg på ca 1 msk av fyllningen i mitten och vik över det nedre hörnet.

3 Vik över sidohörnen ...

4... och rulla ihop. Täck degarken med en fuktig handduk medan du rullar för att förhindra att de torkar. Gör samma sak tills all fyllning är inrullad.

5 Värm olja i en kastrull med höga kanter. Reglera värmen så att den håller 160°. Lägg i 4–5 vårrullar i taget och låt dem fritera tills de får en gyllenbrun färg, ca 3 min. Låt dem rinna av på ett tätt galler med hushållspapper under eller direkt på papper.

6 Blanda samman alla ingredienser till såsen. Servera vårrullarna varma och låt var och en doppa dem i såsen.