



## VIETNAMESISKE VÅRRULLER MED LAKS, GRØNNSAKER OG RISPAPIR.

6C, VESTSIDEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 3 porsjoner

0.5 Stk	Rød chili
3 Porsj	Ris
2 Øser	Flytende smør
1 Stk	Gulrot
1 Pk	Rispapir
1 Stk	Avocado
2 Stk	Laksefilet uten skinn
0.5 Stk	Issalat
0.5 Stk	Agurk

### SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp ris etter anvisning på pakken.  
  
Stek laksefiletene i flytende smør i en middels varm stekepanne. Legg de ferdigstekte laksebitene på en egen tallerken. Del opp i mindre biter. Sett på spisebordet.
- 2** (De ulike grønnsakene legges i egne skåler eller hver for seg på et større fat og settes etterhvert på bordet.)  
Skrell gulroten og riv den på rivjern. Skyll agurken og del opp. Ta evt ut frøene av chilien og finhakk. Skyll salaten og del opp.  
Del også opp avokadoen i mindre biter.
- 2** Den ferdigkokte risen blandes med ønsket mengde soyasaus. Og settes på spisebordet.
- 4** Ta en litt dyp bolle og fyll denne med lunkent vann. Ta et rispapir og dypp hele i bollen i ca 2 sekunder. Tenk at du deler rispapiret i 2. Legg litt fyll på den ene halvdel som er mot deg og spre dette jevnt utover slik at det er ca 2 cm avstand til sidekantene på denne halvdel. Løft den enden som er nærmest deg over og rull en runde rundt. Brett inn sidekantene og rull hele veien rundt.

