

Friske forårsruller med blæksprutter

Ingredienser:

12 ark rispapir
200 g blæksprutte
Fyld

Du kan bruge lige det fyld du kan lide. For eksempel: hvidkål, spinat, gulerødder, agurk, persille, rødbede, forårsløg, koriander, mynte, hjertesalat, kylling, rød peberfrugt, glasnudler,...

Dips:

Sød chili sauce
Sojasauce med sesamfrø



Fremgangsmåde:

1. Skær blæksprutten i små stykker og kog i 3 minutter. Tag op af gryden, drys med lidt havsalt og lad afkøle.
2. Lav fyldet.
3. Hæld koldt vand i en stor dyb tallerken eller lignende.
4. Læg 1 ark rispapir ned i vandet, og tag det op efter 5-10 sekunder, når det er blevet blødt. Læg det på et skærebræt.
5. Læg ingredienserne på midten af rispapiret, og dryp med 1 tsk. sød chilisauce.
6. Fold enderne af rispapiret ind over fyldet, og rul rispapiret stramt sammen om fyldet. Gentag med resten af rispapirstykkerne.