



RAWFOOD

Raw & vegetariska vårrullar

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Vegetariska och veganska vårrullar med jordnötssås - magiskt gott tillsammans!

Efter en löprunda i det fina vädret kände jag att jag ville ha något kallt och fräscht. Vad passar då bättre än dessa raw & veganska vårrullar? Supergoda precis som de är, men helt magiska med den asiatiska jordnötssåsen!



INGREDIENSER

Vårrullar

- 2 st morötter
- 1 st röd paprika
- 1 st gul paprika
- 2 st avokado
- 2 nävar bladspenat
- purjolök (efter smak)
- 0.5 dl sesamfrön
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 vitlöksklyfta
- 1 cm riven ingefära

10 st rispapper, ca

Jordnötssås

1 dl jordnötssmör

2 msk soja

3 msk äppelcidervinäger

1 msk agavesirap (eller annan sötning)

1 tsk riven ingefära

2 st vitlöksklyftor

chili (efter smak)

ev. lite vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla alla grönsaker fint och blanda sedan med övriga ingredienser i en bunke.
- 2** Blanda sedan alla ingredienser för jordnötssåsen i en skål, tillsätt vattnet sist så kan du bestämma konsistens själv.
- 3** Blötlägg rispappret och fyll med grönsakerna och vik i hop till rullar.
- 4** Servera och doppa i jordnötssåsen.