



Asiatiska nudelrullar

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Goda smakrika köttfärs- och nudelrullar med det rätta crunchet.

Så gott så öronen snurrar är ett begrepp jag använder när jag tycker att något är speciellt gott och här har vi just en sådan rätt.

Goda asiatiska smaker med ett litet inslag av indisk chutney. Smakrik skinkfärs med krispiga nudlar, inlindat i sallad à la koreanskt med likaså koreansk sojamajonnäs. Du vänger ihop rätten utan större svårigheter och det blir fräscht och supersmaskigt gott.



INGREDIENSER



- 500 gram skinkfärs
- 0.5 deciliter sesamolja
- 0.5 deciliter vit misopasta finns i välsorterade mataffärer och asianfoodbutiker
- 2 matskedar oystersås
- 3 matskedar mango chutney sharwoods club mango
- 1 styck lime, juicen
- 4 stycken finrivna vitlöksklyftor
- 0.5-1 matsked finhackad röd chili av mediumkaraktär
- 0.5-1 matsked finhackad grön chili av mediumkaraktär
- 500 gram strimlade wokgrönsaker
- 400 gram äggnudlar torrvikt
- 1-2 paket sallad av typ romankaraktär
- 1 deciliter majonnäs
- 3-4 matskedar ljus japansk soja

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader.

Stek skinkfärsen i sesamolja med miso, vitlök, chili, oystersås, mango chutney och limejuice. Låt steka på hög värme tills all vätska reducerats (oljan kommer vara kvar).

Värm eller stek wokgrönsakerna för sig.

Koka äggnudlarna enligt paketets beskrivning och spola kallt vatten på dem direkt efter tillagning och låt dem rinna av ordentligt.

Blanda färssteket med nudlarna och bred ut på en ugnsplåt. Låt gå i ugnen cirka 10 minuter eller tills du tycker att nudlarna ser lite krispiga ut.

2

Skölj salladsblad och låt dem torka lite.

Blanda majonnäs med soja.

Rullarna görs efterhand som man äter dem, genom att lägga nudel- och färsfräs, wokgrönsaker och sojamajonäs i salladsbladen och sedan rulla ihop.