



Rispappersrullar med sesammarinerad glasnudelsallad, teriyakidoppad salmalax & rättika

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En perfekt lätt lunch eller middag dagar då man vill hålla nere på kalorierna som. Rätten går dessutom riktigt snabbt att slänga ihop. Rullarna kräver lite pill men efter den första går det som på räls. Ruskigt gott och samtidigt nyttigt med bra fetter från laxen.



INGREDIENSER

500 gram salmalax
1 deciliter teriyakisås
1 stycken rättika
1 paket rispappersark
Glasnudelsallad

1 paket glasnudlar
1 stycken morot, riven
5 stycken ingefära, riven (ca 5 centimeter)
1 stycken gul paprika, strimlad
10 stycken sockerärtor, strimlade
1 stycken röd spansk peppar, skivad
3 stycken salladslökar, skivade
2 teskedar sesamolja
1 matskedar japansk soya
0.5 teskedar fisksås
0.5 stycken citron, pressad
1 stycken kruka koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv rättikan och lägg den i iskallt vatten, då blir den riktigt krispig.
- 2** Koka nudlarna enligt anvisning på paketet. Spola dem i kallt vatten och dela nudlarna med kniv 2-3 gånger så att de blir lite kortare, då blir det lättare att blanda med grönsakerna. Blanda i grönsakerna och smaka av med sesamolja, soya, fisksås, citron & koriander efter eget tycke. Spara några strimlade sockerärtor till garnityr.
- 3** Häll varmt vatten i en större skål. Ta ett rispappersark i taget och vänd det försiktigt ett par gånger i vattnet tills det mjuknar något. Lägg pappret plant på en skärbräda och lägg på lite av nudelsalladen i mitten. Vik upp kanten underifrån över nudelsalladen och dra rullen mot dig så att den blir lite fastare. Vik in kanterna på arket mot mitten och rulla sedan ihop med ovensidan. Lägg rullarna på en tallrik med blött papper i botten så att de inte torkar. Ska du förvara dem i kylan är det bra att även lägga ett blött papper ovanpå.
- 4** Skiva salmalaxen tunt och lägg upp snyggt på en tallrik, pensla sedan laxen med teriyakisås. Lägg även upp rispappersrullarna snyggt intill laxen.
- 5** Garnera tallriken med riven rättika, strimlad sockerärta och koriander. Strö över lite svarta sesamfrön.