ASIATISKT

Vårrullar med kyckling, chili, citrongräs och koriander

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Fantastiskt goda och krispiga vårrullar med chili, lime, citrongräs och koriander som garanterat gör succé på middagsbordet. De är superenkla att göra själv även om det blir lite pill med fyllningen.

INGREDIENSER

Kycklingfärs
600 g kycklingfärs
2 st lime, saft + skal
2 stjälkar citrongräs, finhackade
0,5 st röd spansk peppar, finhackad
1,5 tsk salt
1/2 kruka koriander (gillar du inte koriander så uteslut eller byt ut mot persilja)

Vårrullar - montering
1 pkt tyj spring roll pastry (stora ark, finns i frysdisken i välsorterade mataffärer samt asiatiska butik

1 st ägg, uppvispat
salladslök
japansk soya
limeklyftor

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram vårrulledegen ur frysen i god tid innan så att den hinner tina. Ca. en timme innan brukar vara lagom.

2. Kör alla ingredienser till kycklingfärsen i en matberedare till en slät färs och lägg den i en spritspåse.

3. Ta fram vårrulledegen från paketet och lägg ut några ark i taget framför dig. Lägg arken så att de ligger med en spetsig sida både uppe och nere. Förvara resten av arken under en fuktig handduk så att de inte torkar.

4. Spritsa ut lite färs i nederkant på arken och rulla sedan ihop vårrullarna. Börja nerifrån genom att vika upp kanten över fyllningen och rulla upp en liten bit, dra sedan degen mot dig så att du spänner vårrulledegen och får ut luften från vårrullen. Rulla sedan upp degen halvvägs och vik in kanterna från höger och vänster. Pensla överkanten med uppvispat ägg och rulla ihop vårrullen. Lägg rullarna på ett fat tills det är dags att fritera.
TIPSHit kan du förbereda vårrullarna i förväg om du inte vill eller kan tillaga dem på en gång. Förvara dem på fatet under plastfilm i kylen tills det är dags att fritera.

5. Hetta upp fritösen till 180 grader eller värm upp olja i en tjockbottnad kastrull. Fritera vårrullarna tills de är gyllene, vänd dem då och då så att de får en jämn gyllene färg.

6. Servera i salladsblad med soya, lime, skivad salladslök och koriander.