

RÝŽOVÉ ZÁVITKY SE ZELENINOU A ARAŠÍDOVÝM DIPEM

DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: vegetarián, vegan, bez lepku

Technika: žádná

Celková doba: do 30 minut

Ingredience na 2 porce:

- 6 rýžových papírů
- 1 mrkev
- 1/2 kedlubny
- hrst koriandru
- rýžové nudle
- 1/4 okurky hadovky
- kousek zázvoru

Na arašídový dip:

- 1 lžíci čistého arašídového másla
- stroužek prolisovaného česneku
- kousek strouhaného zázvoru
- lžičku sojové omáčky
- chili vločky
- rýžový ocet
- med
- vlažnou vodu podle potřeby

Postup:

1. Kedlubnu natrouháme najemno, osolíme a necháme pustit vodu asi 15 min. Potom přebytečnou vodu vyždímeme a slejeme.
2. Nastrouháme mrkev najemno.
3. Okurku nasekáme na tenké špalky. Stejně tak zázvor.
4. Koriandr nasekáme na drobno.
5. Rýžové nudle spaříme horkou vodou a necháme v horké lázni do změknutí (asi 10min). Potom vodu slejeme.
6. Připravíme si talíř s teplou vodou a jednotlivé listy rýžového papíru namočíme z obou stran.
7. Přesuneme papír na kuchyňské prkénko a počkáme až lehce povolí (asi půl minuty).
8. Potom plníme nudlemi, strouhanou kedlubnou a mrkví, špalíčky okurky a zázvoru a nasekaným koriandrem (ale můžete přidat i další dobroty – klíčky, marinované tofu, avokádo,...)
9. Papír přeložíme nejdříve z vrchu, potom ze stran, a nakonec srolujeme do balíčku.
10. Potom si připravíme arašídový dip: smícháme 1 lžíci čistého arašídového másla, stroužek prolisovaného česneku, kousek strouhaného zázvoru, lžičku sojové omáčky, chili vločky
11. Postupně ředíme vodou, dokud nedosáhneme požadované krémové konzistence.
12. Dochutíme rýžovým octem a medem.