



Varga Dániel-Aum Étterem

Fúziós konyha/európai-távolkeleti

Spring roll pak:

Vietnami rizs lap 10db
Sárgarépa 2db
Kelkáposzta 1/2 fej
Mungóbabcsíra 1 csomag kb. 100gr
Angol zeller 1 csomag
újhagyma 3db
Mangó 4db
Koriander 30gr
Mogyoró 100gr
Kókusztej 3dl
Szója szósz dark 1dl
Barna cukor 30gr
Lime 3db
Bergamott 20gr
Fahéj őrölt 5gr
Rizs ecet 0,5 dl

A zöldségeket megtisztítjuk és egyforma szeletekre vágjuk (sárgarépa, kelkáposzta, angolzeller). Tálba rakjuk és hozzá adjuk a mungóbabcsírat, újhagymát apróra vágva és a koriandert. Jól összekeverjük, de ne törjük a zöldségeket. Kókusztejet forralóba öntjük. Mogyorót össze turmixoljuk a bergamott levéllel. A turmixolt mogyorót hozzá szórjuk a kókusz tejhez, adunk hozzá barna cukrot és a limeok facsart levét. Főzzük addig, amíg kása állagú nem lesz. A mangót megpucoljuk és szintén vékony csíkokra vágjuk, hozzáadjuk a zöldségekhez és óvatosan összekeverjük. A szója szószot és a rizs ecetet összekeverjük egy akkora tálba, amibe áztatni tudjuk a vietnami rizslapot. Az áztatás pár másodpercet vesz igénybe, majd vágódeszkára rakjuk és pihentetjük addig míg hajtani nem tudjuk törés nélkül. Betöltjük a kevert zöldségekkel, úgy mintha palacsintát töltenénk. Egyet tekerünk majd a két oldalát vissza hajtva középre folytatjuk a göngyölést. Közepén ketté vágjuk és a kókuszos mogyoróval találjuk.