RAWFOOD

Raw & vegetariska vårrullar

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Vegetariska och veganska vårrullar med jordnötssås - magiskt gott tillsammans!

Efter en löprunda i det fina vädret kände jag att jag ville ha något kallt och fräscht. Vad passar då bättre än dessa raw & veganska vårrullar? Supergoda precis som de är, men helt magiska med den asiatiska jordnötssåsen!

INGREDIENSER

Vårrullar
2 st morötter
1 st röd paprika
1 st gul paprika
2 st avokado
2 nävar bladspenat
purjolök (efter smak)
0.5 dl sesamfrön
1 msk äppelcidervinäger
1 vitlöksklyfta
1 cm riven ingefära

10 st rispapper, ca

Jordnötssås
1 dl jordnötssmör
2 msk soja
3 msk äppelcidervinäger
1 msk agavesirap (eller annan sötning)
1 tsk riven ingefära
2 st vitlöksklyftor
chili (efter smak)
ev. lite vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Strimla alla grönsaker fint och blanda sedan med övriga ingredienser i en bunke.
2. Blanda sedan alla ingredienser för jordnötssåsen i en skål, tillsätt vattnet sist så kan du bestämma konsistens själv.
3. Blötlägg rispappret och fyll med grönsakerna och vik i hop till rullar.
4. Servera och doppa i jordnötssåsen.