



Friske forårssruller med parmaskinke og peanutbutterdressing

Et hyggeligt "byg selv"-måltid, hvor alle kan kombinere deres egne smagskombinationer.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 spidskål

1 æble

1 mango

4 forårsløg

50 g ristede cashewnødder

12 rispapir

300 g parmaskinke

1 bundt koriander

Peanutbutterdressing

4 spsk peanutbutter

2 spsk soja

1 spsk sweet chilisaucе

1 rød chili

1 lime

Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström

Tilberedning

- 1 Snit spidskål, æble, mango og forårsløg fint.
- 2 Hak cashewnødder.
- 3 Kom rispapir i koldt vand et ad gangen i et par minutter, indtil de kan formes.
- 4 Fordel parmaskinke, grøntsager, cashewnødder, peanutbutterdressing og koriander på rispapirene.
- 5 Fold sammen.

Dressing

- 1 Kom peanutbutter, soja og sweet chilisaucen i en skål. Pisk sammen.
- 2 Hak chili fint. Kom i skålen.
- 3 Pres limesaft i skålen, og pisk sammen.

