



Rispapirsruller med grønkål og krydret kød

Rul dine egne spicy rispapirsruller med fyld af grønkål og krydret svinekød. Super nemt og lækkert.



Bedøm opskrift



30 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

250 g **grønkål**

1 bundte **frisk koriander**

100 g **spirer fx bønnespirer eller ærtespirer**

4 koteletter af gris

1 spsk olie

2 spsk sød chilisaUCE

3 spsk sojasauce

12 store stykker rispapir

3 spsk hakkede peanuts

Tilbehør

Limebåde

Sojasauce

Sød chilisaUCE

Peanuts

Opskrift og styling: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skyl grønkålsbladene godt og afdryp dem i en si. Hak kålen fint enten i en foodprocessor eller med en kniv på et skærebræt. Skyl og afdryp spirer og koriander.
- 2 Krydr koteletterne med salt og peber.
- 3 Varm olien op på en pande. Brun koteletterne på begge sider og steg dem herefter ca. 3 minutter på hver side.
- 4 Afkøl koteletterne lidt og skær dem i tynde strimler, kasser fedtkanter.
- 5 Kom koteletstrimlerne i en skål og vend sojasauce og sød chilisauce i.
- 6 Dyp rispapir i koldt vand, til de netop er blevet bløde. Læg rispapir på et rent skærebræt.
- 7 Fordel grønkål, koriander, spirer, peanuts og kød på rispapirstykkerne.
- 8 Fold siderne lidt ind over fyldet og rul det sammen til små ruller. Skær evt. hver rulle i 2 stykker lige før servering.
- 9 Server rullerne med limebåde, sojasauce, sød chilisauce og grofthakkede peanuts.

