

# Vegetariska vårrullar



Vi hade bestämt att vi skulle ha mat man kunde äta med fingrarna idag, mest för att barnen gillar det lite extra men det kan även vara en kul idé. Då blev valet att ha lite olika dippsåser och sedan rätter man kan dippa med, förutom gurkstavar och babymorötter blev det vårrullar och Chicken nuggets. Receptet på dessa vårrullar hittade jag hos Zeina Mourtada och hennes blogg [Zeinas kitchen](#) tidigare i veckan när jag började planera söndagsmiddagen. Receptet är på vårrullar med köttfärs i, jag valde att göra helt utan kött eller köttersättning och la i mer av den vegetariska blandningen i varje rulle istället. Jag hittade inte rätt version av vårrulledeg utan fick tag i risark att rullar de i, de blev verkligen inte perfekta men smaken satt där. Jag får leta lite bättre nästa gång så kanske jag hittar rätt.

1 paket glasnudlar

1 liten bit vitkål

2 morötter

120 gram färska böngroddar

Vårrulledeg

Soja

## **Krydning**

1 msk fisksås

2 msk söt soja

2 msk ostronsås

1 msk curry (om man vill ha det i, kan uteslutas)

## **Pensling**

1 msk majsstärkelse

2 msk vatten

Först ska nudlarna kokas, koka upp vatten, lägg i nudlarna och låt de ligga i det heta vattnet i 4 minuter, sila av och skölj snabbt i kallt vatten. Klipp nudlarna med en sax och låt de ligga i durkslaget. Skala morötterna och riv de sedan på den grova sidan av ett rivjärn, vitkålen går med att riva men jag tycker det är enklare att använda en osthyvel och hyvla ner vitkålen. Stek morötter och vitlök i lite olja under omrörning, när den börjat mjukna läggs nudlar och böngroddar i och allt blandas. Smaksätt med fisksås, soja och ostronsås, smaka av allt eftersom så ingen av dessa såser tar över. rör om allt ordentligt och låt sedan fyllningen svalna innan de ska fyllas vårrullarna.

Läs instruktionerna hur du ska hantera vårrulledegen, lägg en rand av fyllningen i mitten rulla ihop, vik in sidorna och pensla fliken som blir klar med majsstärkelse och vatten innan vårrullen sluts.

Hetta upp olja i en stekpanna och stek på medelhög värme i cirka 3 minuter på varje sida, låt rinna av på ett papper och servera sedan med valfri dppsås.