

ספרינג רולס ברוטב סצ'ואן
בוטנים

רכיבים

- חבילה דפי אורז
- חבילה נודלס אטריות אורז דקיקות
- ראש חסה
- גזר
- זר כוסברה
- זר נענע
- זר בזיליקום
- מלפפונים
- כפות רוטב נוסח סצ'ואן 290 מ"ל למריחה בתוך הרול
- כפות רוטב נוסח סצ'ואן 290 מ"ל (לרוטב)
- כפות חמאת בוטנים (לרוטב)

הכנה

1. להכנת הרוטב - שמים בקערה 5 כפות רוטב סצ'ואן ו-5 כפות חמאת הבוטנים עם מעט מים לפי הצורך, מערבבים עד המרקם הרצוי. שמים בקערית הגשה ומוסיפים בוטנים קצוצים מלמעלה (אופציונלי).
2. להכנת האטריות הדקות - משרים בקערה גדולה עם מים חמים לכמה דקות עד שהן די רכות אבל לא מדי ושוטפים במים קרים. מסננים ושמים בצד.
3. חותכים את הירקות לג'וליאנים. גזר חותכים לגפרורים דקים, מלפפון חותכים לגפרורים דקים ללא הליבה, את החסה קורעים לחתיכות בגודל הרול ומפרידים את העלים מהגבעול.
4. טובלים דף אורז במים לשנייה-שתיים ומוציאים, נותנים להם להתרכך ואז מסדרים את כל המצרכים בפנים.
5. עושים פס קטן של רוטב סצ'ואן בפנים ומגלגלים כמו טורטייה. דף האורז הדביק צריך להידבק לעצמו ולהיסגר.
6. מסדרים בצלחת הגשה ומגישים עם הרוטב. לגרסה עם עוף – ניתן לשלב רצועות חזה עוף.

20 דקות ⌚

4 4 ⊕