**FORÅRSRULLER - 30 STK**

**Ingredienser: 3**0 stykker frossen forårsrulledej - 1 æg (piskes og bruges til at lukke rullerne til sidst.) - Vegetabilsk olie (til stegning af rullerne)

**Fyld:** ca.400 g kylling (fintskåret) og rejer - 2 spsk. olie (helst uden smag) - 3 fed hvidløg - 50 g revet ingefær - 2 stk. gulerødder, groft revet - 4 forårsløg – ca. 200 g kål (kinakål el. hvidkål) -1 håndfuld friske bønnespirer - 1-2 røde chilier - Shiitakesvampe eller østershatte (almindelige champignon er også fint) - 2 spsk. fiskesovs - 1 spsk. østerssovs -1 spsk. soya. - 2 spsk. sukker – peber.

**Opskrift:**

Bruger du frossen forårsrulledej så tag det ud af fryseren et par timer før brug. Start med at klargøre alle grøntsager. Chili, hvidløg og ingefær hakkes og puttes i en skål. Gulerødderne skrælles og rives groft og sættes til side. Forårsløg hakkes fint. Kål skæres i fine små strimler (ikke hakkes). Svampene skal renses og hakkes fint. Bønnespirerne skylles blot og sættes til side, så de kan dryppe af. Kyllingekødet skæres i fine stykker. Varm din wok eller sauter pande op. Kom olie på. Tilsæt hakkede chili, hvidløg og ingefær. Lynsteg det.

Kylling tilsættes (Giv kyllingen et par minutter på panden alene inden du kommer rejer på). Rør godt rundt, så det ikke brænder på. Tilsæt gulerødder, forårsløg og kål.

Når grøntsagerne begynder at blive lidt bløde og falder sammen, tilsættes bønnespirerne. De skal kun hurtigt vendes i den varme pande. Til sidst tilsættes fiskesovs, østerssovs, soya og peber.

Smag det til inden wokken eller panden tages af og sættes til side.

Tag dejen ud af pakken. Når du skiller dem ad så pas på, du ikke får revet eller prikket hul i dejen. Placerer dejen på et spækbræt med et hjørne af dejen mod dig selv.

Herefter tager du ca. 1 spiseskefuld fyld og lægger det på dejen. Læg det et par cm. over hjørnet så du har lidt dej at folde med. Rul dejen rundt indtil du har rullet halvdelen af dejen (rul det stramt) Herefter vipper du de to sider ind og forårsrullen rulles en halv omgang mere. Nu pensler du det sidste stykke af dejen med æg og ruller forårsrullen færdig. Placer den på en tallerken med sammenføjningen nedad. Inden du laver de sidste par forårsruller færdige, hælder du olie i en sauterpande eller wok. Olien skal lige dække halvdelen af forårsrullen (ca. 11/2 – 2 cm).

Når olien er ca. 180 grader varm (ikke varmere) puttes forårsrullerne i. Start med en ad gangen indtil du har styr på, hvor stærkt det går. Placer dem først med sammenføjningen nedad, på den måde får du “lukket” forårsrullen helt. Forårsrullerne skal kun have  kort tid på hver side – vend dem så snart de er lysebrune og godt sprøde.

Husk at når de tages af, så placer dem på et par stykker køkkenrulle, så det lige får suget det overskydende olie til sig, (det giver også den bedste sprødhed).

**Anrettes og serveres** med soya og en sød chillisovs.

**Thai gryde - 5 pers.**

Ca. 600 g kylling - 2 spsk. olie -1 chili – 2 fed hvidløg – 50 g grøn karry paste – 2 porrer -150 g slikært – 160 ml. kokoscreme – 400 ml. kokosmælk – 4 spsk. grøntsags fond – peanuts – koriander – lime - ristede løg – sesamolie – batsmatiris

Skær kyllingen ud i mindre stykker, skær chili i tynde ringe og fin-hak hvidløgene. Vask og rens porrer og skær dem i mindre ringe.

Varm en stor wok eller pande op. Kom olie, kylling, chili, hvidløg og karry paste i og brun kyllingen gylden i et par min. Rør jævnligt.

Kom porrer og slikærter i gryden og steg videre i ca. 5 min. Rør jævnligt. Kom kokoscreme og kokosmælk samt buillon i og lad det småkoge i ca. 10 min.

Kog risene efter anvisning på pakken.

**Anrettes og serveres** med ris og toppings.

## Thailandske kokospandekager med is, mango og banan

8-10 stykker (små)

2,5 dl sød rismel (købes i asiatiske butikker/markeder) - 0,5 dl rismel -1,5 dl revet frisk kokos (kan erstattes med kokosmel) - 2 dl kokosmælk - 2 dl palmesukker (eller rørsukker) - 1 knivspids salt- En smule olie til stegning – Is – 2 bananer - mangofrugt

Kokosmælk og sukker mikses sammen. Salt samt rismel tilsættes og dejen røres godt sammen. Den revne kokos tilsættes. Smag til og tilsæt ekstra, hvis du synes noget mangler. Dejen er godt klistret.
Varm panden op. Kom lidt olie på et stykke køkkenrulle og kør det rundt på panden.
Tag to spiseskeer til at tage cirka en spiseske dej og kom dejen på panden. Fordel dejen, så kokospandekagerne bliver nogenlunde runde.
Steg et par minutter på hver side til de er gyldenbrune. Skær bananer i skiver og mango i tern.

**Anrettes og serveres** med is, banan og mango