

Przystawka

Sajgonki ze spiralkami z warzyw

SKŁADNIKI:

NA SAJGONKI

Koszulki z papieru ryżowego; 12
Sałata „baby gem”, umyta, z oddzielonymi liśćmi; 2
Cukinia, z odciętymi końcówkami; 1
Marchewka, obrana, z odciętymi końcówkami; 1
Ogórek, z odciętymi końcówkami; 1
Liście mięty; 1 garść
Liście kolendry; 1 garść

NA DIP

Sos sojowy; 3 łyżki
Ryżowy ocet winny; 4 łyżki
Sok z limonki; 2 łyżki
Nasiona sezamu, uprażone; 1 łyżeczka
Czosnek, rozgnieciony; 1 ząbek
Czerwona papryka chili, drobno posiekana; 1

Będziesz potrzebować: Robot niegotujący oraz przystawki: spiralizer

1

W małej misce wymieszaj wszystkie składniki na sos do maczania i odstaw.

2

Pokrój cukinię, marchewkę i ogórka na kawałki o długości 5 cm.

3

Zamocuj przystawkę spiralizer w przedniej części robota kuchennego i ustaw prędkość pracy robota na 1. Pod otwór wylotowy podstaw miskę, do której trafią spirale z warzyw. Pokrój cukinię, marchewkę i ogórka w spirale, tak aby trafiły wprost do miski. Wrzuć posiekane zioła do miski z warzywami. Wymieszaj spirale i zioła tak, aby składniki dokładnie się połączyły, a następnie odstaw.

4

Zanurz kawałek papieru ryżowego w ciepłej wodzie na 10 sekund, aż stanie się giętki. Rozłóż go na czystej powierzchni i połóż liść sałaty na środku papieru. Na wierzchu połóż garść spirali i ziół. Zegnij boki papieru do wewnątrz, a następnie zwiń roladkę, zamykając w środku całe nadzienie. Powtórz te same czynności z pozostałymi składnikami. Podawaj z sosem do maczania.