



Svaigie pavasara rulliši ar zīda tofu

Mutē kūstoši pavasara rulliši ar passionfruit liķiera mērci



4 30-45 MIN

Sastāvdaļas

8 rīspapīra loksnes
200 g zīda tofu
2 avokado
1 gurķis
100 g stikla nūdeļu

Mērcei:

50 ml Koskenkorva Passionfruit liķiera
50 ml sojas mērces
20 ml rīsu etiķa
20 ml sezama eļļas

Pagatavošana

1. Stikla nūdeles aplej ar karstu ūdeni, pēc 10 minūtēm nokāš un noskalo ar aukstu ūdeni.
2. Tofu un dārzeņus sagriež plānās šķēlēs vai lentēs.
3. Sagatavo trauku ar ūdeni.
4. Katru rīspapīra loksni iemērc ūdenī un liek uz tīra virtuves dēlīša, uz tās kārtu tofu, nūdeles un dārzeņus, aizrullē ciet. Tā atkārto, līdz visas loksnes un pildījums iztērēts.
5. Nelielā trauciņā sajauc mērces sastāvdaļas.
6. Pavasara rullišus pasniedz ar pārkaisītām sezama sēkliņām un marakuļas mērci.