

# Спринг-роллы с королевскими вешенками и вьетнамским соусом

Общее время 20 мин 15 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 045 кДж / 250 ккал

Жиры: 8 г Белки: 6 г

Углеводы: 40 г

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г королевских вешенок, нарезанных  
40 мл соуса Поке Kikkoman  
1 г приправы «5 специй»  
2 ст. л. растительного масла  
50 г салата-латука, нашинкованного  
10 г листьев кинзы  
10 г листьев мяты  
30 г жареного арахиса  
100 г готовой рисовой лапши  
9 листов рисовой бумаги для спринг-роллов

**Вьетнамский соус-дип:**

1 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman  
2 ст. л. сока лайма  
2 ст. л. сахара  
1 зубчик чеснока, рубленый  
1 маленький перец чили, мелко рубленый

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Шаг 1**

**200 г** королевских вешенок, нарезанных - **40 мл соуса Поке Kikkoman** - **1 г** приправы «5 специй» - **1 ст. л.** растительного масла  
Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте немного масла. Обжарьте нарезанные королевские вешенки 5–7 минут до мягкости и золотистого цвета. Добавьте соус Поке Kikkoman и приправу «5 специй» и готовьте еще минуту. Оставьте остывать.

**Шаг 2**

**50 г** салата-латука, нашинкованного - **10 г** листьев кинзы - **10 г** листьев мяты - **30 г** жареного арахиса - **100 г** готовой рисовой лапши - **9** листов рисовой бумаги для спринг-роллов  
Наполните неглубокую миску холодной водой. Опустите лист рисовой бумаги в воду на несколько секунд пока она не размякнет. Затем положите лист на чистую поверхность, в центр добавьте небольшую горсть измельченного салата, затем часть готовой вермишели, грибы, листья кинзы, листья мяты и измельченные орехи. Загните боковые стороны листа поверх начинки, затем плотно заверните конвертиком. Повторите с оставшимися ингредиентами.

**Шаг 3**

**1 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman** - **2 ст. л.** сока лайма - **2 ст. л.** сахара - **1** зубчик чеснока, рубленый - **1** маленький перец чили, мелко рубленый  
В небольшой миске взбейте соевый соус Kikkoman, сок лайма, сахар, рубленый чеснок и

измельченный чили, пока сахар не растворится.  
Подавайте со спринг-роллами.