KIKKOMAN

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 размягчится. 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.