Letní závitky z rýžového papíru

Ingredience na 10 porcí

PAPÍR

rýžový papír – 160 g

NUDLE

rýžové nudle 1mm – 350 g
sol – 4 g
repkový olej – 10 g

NÁPLŇ

tempeh smažený – 200 g
červené zelí syrové – 450 g
ledový salát – 250 g
mrkva – 250 g
paprika červená – 150 g
nakládaná ředkev – 150 g
koriandr čerstvý – 3 g
arašídy – 100 g

OMÁČKA

repkový olej – 10 g
zázvor čerstvý – 4 g
cesnak lúpaný – 5 g
arašídy – 80 g
voda – 150 g
sójová omáčka – 30 g
limetková šťáva – 5 g
sol – 5 g

PŘÍLOHA

rýže jasmínová – 900 g

Náplň

Rýžové nudle (vermicelli) uvaříme dle návodu ve vroucí osolené vodě, scedíme, propláchneme studenou vodou, necháme odkapat přebytečnou vodu a přemístíme do nádoby. Pokapeme olejem a promícháme. Tempeh a nakládanou ředkev nakrájíme na hranolky, mrkev na jullieny (nebo nastrouháme), červené zelí, papriku a ledový salát na proužky

Příprava papíru

Připravíme si hlubší talíř, do kterého se nám vejde rýžový papír. Do talíře si nalijeme teplou vodu a jeden plátek rýžového papíru v něm na pár sekund namočíme. Přendáme na pracovní plochu a necháme na pár vteřin změknout (vodu v hlubokém talíři nevyléváme a necháme ji pro namáčení dalších rýžových papírů). Zároveň si takhle můžeme na pracovní ploše nachystat více kusů rýžového papíru a na všechny klást jednotlivé suroviny zároveň.

Plnění a rolování závitků

Doprostřed papíru umístíme rýžové nudle, tempeh, červené zelí, ledový salát, mrkev, červenou papriku, nakládanou ředkev, koriandr a drcené arašídy. Rýžový papír balíme odspodu, přehneme dolní část přes ingredience, poté zahneme boky a pak už jen vyrolujeme směrem nahoru

Arašídová omáčka

Na řepkovém oleji lehce orestujeme zázvor a česnek, přidáme arašídy, vodu, chilli, sójovou omáčku a vaříme cca 10 minut. Do blenderu dáme uvařenou směs, přidáme limetkovou šťávu a rozmixujeme do hladka. Tuto arašídovou omáčku můžeme ještě dle potřeby dosolit.

Servírování

Závitky podáváme s jasmínovou rýží a arašídovou omáčkou. Můžeme posypat i nasekaným čerstvým koriandrem, drcenými praženými arašídy nebo sezamem.

chilli mleté – 0.05 g

Tip

Zeleninu do závitků můžeme kombinovat libovolně. Můžeme použít avokádo, okurku, mango, baby špenát atd. Místo tempehu lze použít i tofu, ideálně uzené.