



## VÅRULLER ALLA STUENES

6A, STUENES SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 stk	Chili
0.5 pk	Risnudler
2 båter	Hvitløk
1 dl	Sweet chili saus
1 stk	Løk
1 dl	Soyaolje til pensling
2 stk	Gulrøtter (Store)
3 ss	Soyaolje til steking av grønnsaker
0.25 stk	Kål
4 ss	Soysaus
12 stk	Vårullark

### SLIK GJØR DU:

- 1** Sett på stekeovn på 225 grader.
- 2** Finhakk hvitløk og chili. Skrell gulrøtter og løk. Riv løk, kål og gulrøtter på et rivjern.
- 3** Kok opp ca. 1 liter vann, når vannet koker tar du gryten av platen og tilsetter nudlene og lar det stå i 3-4 minutter med lokket på. Hel så av vannet. Klipp dem i mindre biter med en saks.
- 4** Fres løk og hvitløk i en stekepanne med olje, til den er blank. Tilsett så kål og stek vider i ca 3 min. Så tilsetter du gulrøttene, soyasaus, chili og nudlene. Rør godt.
- 5** Finn frem vårullplatene. Fordel 1-2 ss av fyllet litt inn på vårullflaket. Rull sammen til cirka halvveis inn på flaket. Brett de to hjørnene inn mot midten og rull vårullen tett sammen. Lim den siste spissen med vann. Gjenta med resten av flakene og fyllet.
- 6** Legg vårullene med skjøten ned på en stekeplate med bakepapir.
- 7** Pensle vårullene godt med olje. Sett stekebrettet midt i ovnen på 225 °C og stek i ca. 10 minutter til vårullene er gyldne og litt sprø.
- 8** Server vårullene med sweet chili saus.