

Jarní závitky s hlívou královskou a vietnamskou omáčkou

Celkový čas vaření **20 min.** 15 min. Doba přípravy 5 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.045 kJ / 250 kcal

Tuky: **8 g** Bílkoviny: **6 g**

Sacharidy: **40 g**

INGREDIENCE

2 Porce

200 g	hlívy královské, natrhané
40 ml	<u>Kikkoman Poke omáčka</u>
1 g	směsi koření pěti vůní
2 polévkové lžíce	oleje na vaření
50 g	hlávkového salátu, nastrouhaného
10 g	čerstvých listů koriandru
10 g	čerstvých lístků máty
30 g	pražených arašídů
100 g	vařených rýžových nudlí
9	plátků rýžového papíru na jarní závitky

Vietnamský dip:

1 polévková lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> <u>přirozeně fermentovaná</u> <u>tekuté ochucovadlo</u>
2 polévkové lžíce	limetkové šťávy
2 polévkové lžíce	cukru
1	stroužek česneku, nasekaný
1	malá chilli paprička, nakrájená na drobno

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g hlívy královské, natrhané - **40 ml** Kikkoman Poke omáčka - **1 g** směsi koření pěti vůní - **1 polévková lžíce** oleje na vaření

Rozpalte pánev na středním plameni a přidejte pár kapek oleje. Nakrájenou hlívu královskou restujte asi 5–7 minut do měkka a dozlatova. Přidejte omáčku Kikkoman Poke a směs koření pěti vůní a vařte další minutu. Nechte vychladnout.

Krok 2

50 g hlávkového salátu, nastrouhaného - **10 g** čerstvých listů koriandru - **10 g** čerstvých lístků máty - **30 g** pražených arašídů - **100 g** vařených rýžových nudlí - **9** plátků rýžového papíru na jarní závitky

Naplňte mělkou miskou studenou vodou a ponořte rýžový papír na několik sekund, dokud nezměkne. Poté ho opatrně položte na čistý pracovní povrch.

Do středu obalu dejte malou hrst nakrájeného salátu, následovanou vařenými nudlemi, žampiony, lístky koriandru, lístky máty a nasekanými ořechy.

Strany obalu přehněte přes náplň a poté pevně srolujte odspodu, aby byla náplň zcela uzavřená. Postup opakujte se zbývajícimi přísadami.

Krok 3

1 polévková lžíce Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **2 polévkové lžíce** limetkové šťávy - **2 polévkové lžíce** cukru - **1** stroužek česneku, nasekaný - **1** malá chilli paprička, nakrájená na drobno

V malé misce vyšlehejte Kikkoman Sójovou omáčku, limetkovou šťávu, cukr, nasekaný česnek a najemno nakrájené chilli, dokud se cukr

nerozpustí. Podávejte s jarními závitky.