

Spring rollsy ze słodko-ostrym dressingiem z pulpy z mango



Składniki

Spring rollsy

papier ryżowy

marchewka

ogórek

papryka czerwona

pomidory koktajlowe

marynowane buraczki

liście świeżej mięty

do opcji wegańskiej spring rollsów

możemy dodać również tofu

Dressing z pulpy mango

300 g Pulpy mango VERA

6 łyżek octu ryżowego

2 łyżki oliwy z oliwek

1 limonka
2 ząbki czosnku
5 cm korzenia imbiru
1 mała czerwona papryczka chili
sól
liście świeżej kolendry

Wykonanie

Spring rollsy: Wszystkie warzywa pokroić w słupki. Pomidorki koktajlowe przekroić na pół. Pojedyncze arkusze papieru ryżowego namoczyć przez chwilę w ciepłej wodzie, aż staną się miękkie i elastyczne. Warzywa w słupkach ułożyć na papierze, dodać pokrojone pomidorki i listki świeżej mięty. Zawinąć brzegi do środka i zrolować.

Dressing: Limonkę sparzyć, otrzeć ze skórki i wycisnąć sok. Ząbki czosnku rozetrzeć z solą i drobno pokroić. Imbir obrać i przecisnąć przez praskę. Papryczkę dobrze oczyścić z pestek i pokroić na bardzo drobne kawałki. Liście świeżej kolendry obrać z łodyżek i drobno posiekać. Wszystkie składniki wymieszać z pulpą mango. Skórka z limonki nada dressingowi dodatkowo lekkiej goryczki. Dressing podawać osobno. Jest doskonały również do azjatyckich sałatek i kolorowych surówek. Dressing świetnie też pasuje do owoców morza i ryb.