

# Vårruller

6 porsjoner

## Ingredienser

1 charlottløk

150 g hodekål

50 g glassnudler

400 g [kyllingkjøttdeig](#)

1 ss rapsolje til steking

1 gulrot

3 ss søt chilisaus

1 ss soyasaus

1 ss østersaus

12 blader vårrullpapir

3 ss rapsolje til pensling og 2 ss olje til steiking

1 eggehvite til "liming"

## SLIK GJØR DU

1. Legg glassnudler i bløt i kaldt vann, som anvist på pakken. Sil av vannet når de er ferdig og sett til side.
2. Finhakk løk, strimle kålen fint og riv gulrot på et rivjern.
3. Ha olje i en varm wokpanne og stek kyllingkjøttdeigen. Bruk en stekespatte til å dele den i mindre biter. Stek kjøttdeigen til all væske er borte og kjøttdeigen er tørr.
4. Tilsett løk, strimlet hodekål, gulrot og saus og stek ca. 3- 5 minutter.
5. Bland inn glassnudlene. Avkjøl kjøtt- og grønnsaksblandingen.
6. Legg et vårrullflak på arbeidsbenken med en av spissene vendt mot deg.
7. Fordel 1-2 ss av fyllet litt inn på vårrullflaket. Rull sammen til cirka halvveis inn på flaket. Brett de to hjørnene inn mot midten og rull vårrullen tett sammen. Lim den siste spissen med eggehvite. Gjenta med resten av flakene og fyllet.
8. Legg vårrullene med skjøten ned på en stekeplate med bakepapir.
9. Pensle vårrullene med olje. Sett stekebrettet midt i ovnen på 200 °C og stek i ca. 15-20 minutter til vårrullene er gylne og sprø.

Server med ris og salat.



Kilde: <https://www.matprat.no/opskrifter/>