**Vårrull (13 stk**

**Du trenger:**

1 ss koriander

0,5 ss solsikkeolje

200 g kyllingkjøttdeig

0,5 gulrot

1 fedd hvitløk

100 g kinakål

0,5 ss revet ingefær

1,5 ss soyasaus

1 ts sesamolje

0,5 ts salt

0,5 ts pepper

13 små vårrullark

2 ss solsikkeolje til pensling

vann til “liming”

**Slik gjør du:**

1. Riv gulrot, ingefær og hvitløk på et råkostjern. Skjær kinakål i tynne strimler. Finhakk koriander.
2. Varm opp olje på middels sterk varme. Stek kjøttdeig og resten av grønnsakene.
3. Tilsett soyasaus, sesamolje, salt og pepper. La fyllet avkjøles litt før du tilsetter korianderen.
4. Sett ovnen på 225 grader.
5. Legg et vårrullark med spissen mot deg og plasser 1-2 spiseskjeer med fyll på midten. Vend sidene inn mot midten, brett arket over fyllet og rull sammen. Legg med “sømmen” ned på et bakepapirkledd stekebrett.
6. Pensle vårrullene godt med olje og stek midt i ovnen i ca. 10 minutter. Ta ut bretter etter 5 min, snu vårrullene og stek 5 minutter til.



**Dippsaus med hoisin og nøtter: ​​**

0,25 dl hoisinsaus

0,5 ss sesamolje

0,5 ss honning

0,5 fedd hvitløk, revet

1 ss cashewnøtter, finhakket

Finhakk cashewnøtter og riv hvitløk. Rør sammen hoisinsaus, sesamolje, honning, cashewnøtter og hvitløk.