



DAG  
1

## Forårsruller og sprød nudelsalat med tamaridressing og chili

Tilberedningstid ca. 45 minutter

½ pose gulerødder (i tændstiktynde stave)  
½ spidskål (i tynde strimler)  
½ bundt forårsløg (i tynde ringe, også toppene)  
2-3 fed hvidløg (1-2 finthakket – 1 presset)  
½ chili (i tynde ringe)  
½ pakke fuldkornsnudler  
½ pakke forårsrulledej  
1 agurk (i tændstiktynde stave)  
½ lime (saft)  
1 brev tamari  
Tjek, at du selv har: Olie til stegning (fx  
vindrukerneolie), havsalt, peber, mel og evt.  
ristet sesamolie

**Køkkennoter:** Tænd ovnen på 200 grader, hvis du vil ovnsteg dine **forårsruller**. Det virker fint, rullerne bliver ikke så flotte i farven, og knapt så fedtede, men de kan godt blive sprøde. Jeg elsker når forårsrullerne er sprøde og fedtede, så jeg steger dem i rigelig olie.

Gem halvdelen af **forårsrulledejen** på køl til dag 3. Kom dem i en tætsluttende plastikpose, så de ikke tørrer ud.

For at få mest muligt saft ud af din **lime**, kan du rulle den hårdt mod bordet, så saften rigtig frigøres. Halver den (skær altid lime på tværs), og pres saften ud.

1. Sæt vand over til nudler, fx i en elkedel.

Skyl og klargør grøntsagerne, efterhånden som de skal bruges i opskriften.

2. Sauter halvdelen af gulerødderne, halvdelen af spidskålen, det hvide af forårsløgene samt 1-2 hakkede fed hvidløg i en stor pande i lidt olie.

3. Smag forårsrullefyldet til med lidt chili (men husk at gemme lidt til topping), salt og peber. Afdryp fyldet godt.

4. Rør 1 spsk. mel og 1 spsk. vand sammen til melklister.

5. Kom nudlerne i spilkogende vand med salt, og kog dem al dente, ca. 4 minutter. Afdryp nudlerne i en sigte, og afkøl dem let.

6. Fyld og rul forårsrullerne (se tippet på første side), og luk dem med melklister.

7. Steg rullerne i olie på en varm pande, eller pensl dem med lidt olie, og bag dem i ovnen.

8. Vend nudlerne med rå spidskål, gulerods- og agurkestave.

9. Rør en dressing af limesaft, 1 presset fed hvidløg, tamari og 2 spsk. olie, gerne ristet sesamolie.

10. Vend dressingen i nudelsalaten, og smag til.

### Servering

Anret nudelsalaten på et fad, og top med chiliringe og forårsløgtop. Server nudelsalaten med sprøde forårsruller til.



AARSTIDERNE