

Oppskrift

## Vårruller med kalkun - myke og sprø med mangodip



1

Fyll

Ha olje i en kjele. Legg i kalkunfilet, vårløk, sjalottløk, chili, sitrongress, paprika og kål. Fres alt. Smak til med soyasaus, litt sesamolje, frisk limesaft, revet frisk ingefær, salt og pepper. Avkjøl.

## 2

Fyll den ene halvparten av fyllet i risark som er bløtt i varmt vann. Legg fyll på midten og rull sammen.

## 3

Fyll den andre halvpartens i vårrullark. Legg litt av fyllet på midten av arket.

Bland sammen hvetemel og litt kaldt vann. Pensle ytterkanten med limet.

Brett ytterkantene inn og rull sammen til en fast, men ikke for stram rull.

## 4

Varm oljen til 180 °C. Prøv med en brødbit for å se om oljen har riktig temperatur:

Slipp nedi brødbiten. Synker den til bunns, flyter opp igjen og det bobler rundt brødbiten, har oljen riktig temperatur. Har oljen for lav temperatur, vil vårrullene

trekke til seg fett.

Ha et lokk ved siden av pannen.

5

Stek vårrullene i olje ved 180 °C til de er gylne. Legg vårrullene på tørkepapir. Servér straks.

6

## Mangodip

Skrell mango og skjær i biter. Kjør mango, ingefær, koriander og lime til jevn masse i kjøkkenmaskin eller blender.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



# Ingredienser

## Fyll til vårruller

Prior Kalkunfilet i strimler	100 g
Vårløk, hakket	4 stk
Sjalottløk, finhakket	2 stk
Rød Chili, finhakket	0,5 stk
Sitrongress, finhakket	1 stk
Paprika, finstrimlet	1 stk
Hvitkål, finstrimlet	100 g
Soyasaus	
Sesamolje	
Limesaft	
Frisk Ingefær, finhakket	
Salt og pepper	
Risark	
Vårrullark	
Rapsolje til fritering	1 liter
Hvetemel	1 ss
Litt vann	

## Mangodip

Mango 1 stk

Lime, saft og skall 2 stk

Koriander, finhakket 1 ss

Frisk ingefær, revet 10 g