

Vegetariska rispappersrullar

Ingredienser

12 st rispappersnudlar

2,5 dl böngroddar

1,25 dl morot

1,25 dl rödbetor

125 gram enokisvamp

3 msk Kabbarps mynta

3 msk Kabbarps thaibasilika

2 msk pressad lime

2 msk chilisås

2 msk brunt socker

Gör så här

Blöt upp ett par rispappersnudlar i taget i varmt vatten tills de är mjuka.

Lägg en liten hög med böngroddar, strimlade morötter, strimlade rödbetor, svamp, mynta och basilika på varje rispapper.

Vik ihop och rulla så att rullarna tillsluts.

Blanda pressad lime, chilisås och socker till en dipsås.

Servera rispappersrullarna med såsen.