

Роллы из рисовой бумаги с белым мясом и овощами (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 ролла:

вареная куриная грудка – 1 шт.,
салат Фриллис – 4 листа,
стволовой сельдерей – 1-2 шт.,
морковь - 1/2 шт.,
кинза - 1 пучок,
жареный арахис – 1-2 ст.л.,
рисовая бумага - 4 листа,
сладкий соус чили для курицы – 1 ст.л.,
рыбный соус – 1 ст.л.



1. Ополоснуть стволовой сельдерей и кинзу.
2. Морковь помыть и почистить.
3. Вареную курятину нарезать волокнами.
4. Сельдерей и морковь нарезать тонкой соломкой отрезками 7-10 см в длину.
5. Арахис некрупно подробить.
6. Лист рисовой бумаги полностью вымочить в теплой воде 20-30 секунд, положить его на тарелку, смоченную водой, в нижнюю часть листа положить лист салата, поверх салата положить куриные волокна, горсть соломки из моркови и сельдерея, веточку кинзы и посыпать ореховой крошкой.
7. Запахнуть начинку справа и слева краями листа. Затем свернуть в рулетик. Положить на влажное сервировочное блюдо.
1. С остальными заготовками проделать то же самое. Начинять и заворачивать роллы нужно быстро и аккуратно, так как влажная бумага быстро подсыхает, начинает липнуть к рукам, тарелке и может порваться. По этой же причине нужно постараться уложить на влажную тарелку готовые роллы так, чтобы они не соприкасались друг с другом, иначе они слипнутся между собой, и при попытке разделить их ролл может порваться.
8. Подавать как холодную закуску с дип-соусом (смешать рыбный соус и сладкий соус чили для курицы). Кушать, обмакивая в дип-соус.