



Photo by Freepik.com

Goi Cuon (Sommerrollen)



Zutaten

- Reispapier
- Reisnudeln
- Eisbergsalat
- Minzblätter
- Koriandergrün
- Thai-Basilikum (empfohlen)
- Kräuter
- Erdnusskerne (nicht gesalzen)
- Garnele(n), gekocht
- Schweinefleisch
- Reisnudeln
- Hoisin-Soße
- Erdnuss-Soße
- Knoblauch

Die Reisnudeln kochen, bis sie gar sind. Garnelen und Schweinefleisch kochen und die Brühe für die Soße behalten. Das Fleisch in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden und die Garnelen längs halbieren. Kräuter, Eisbergsalat, etc. (natürlich :D) waschen.

Für die Soße:

Knoblauch schälen und feinhacken, das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch anbraten, ohne dass er braun wird. Erdnusssoße und Hoisin-Soße dazugeben und die Hitze reduzieren. Dazu die gekochte Brühe von Garnelen und Schweinefleisch gießen. Mit Salz, Zucker nach Geschmack würzen.

Wer Fisch-Soße mag, kann diese auch gerne hinzufügen (wird besser!). Zum Schluss noch Erdnusskerne kleinhacken und hinzugeben.

Das Reispapier einzeln kurz durch Wasser ziehen, bis es einigermaßen weich ist, gleich mit den gewünschten Zutaten belegen und einrollen.



Luan Ta
Software-Entwickler .Grid für cpX.Energy