

sałatka z krewetek norweskich z warzywami podana w cieście ryżowym



AGNUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki norweskie w zalewie	400 g
kapusta pekińska	50 g
cabula czerwona	50 g
papryka czerwona	50 g
marchewka	50 g
okrągłe płatki ciasta ryżowego	8 szt
sos sojowy łyżka	1 szt
białe ziarna sezamu łyżka	1 szt
liść mięty	1 szt
czarne ziarna sezamu łyżka	1 szt
sól, pieprz	3 g
bazylia	1 szt
natka pietruszki	1 szt
sos rybny	1 łyżka
ogórek	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszać odsączone z zalewy krewetki norweskie, wszystkie warzywa i zioła oraz sos rybny i sojowy. Odstawić na 5 minut, po czym lekko odcisnąć. Płaty ciasta kolejno moczyć w wodzie, od razu wyjmować i układać osobno na stole. Na każdy płat nałożyć sałatkę, poczekać aż ciasto lekko zmięknie, a następnie zawijać jak gołąbki. Tak przygotowaną sałatkę podawać ze słodkim sosem chili, sosem sojowym i japońskim chrzanem wasabi. Przed podaniem posypać ziarnami sezamu.

