

Poh-Pia-Tod (ปอเปี๊ยะทอด)

Thailandske forårsruller

Pui Undjai, lærer, Haderslev

Pui kom til Danmark i 2007 og har læst til cand. merc. i Odense, hvor hun lærte Dennis at kende. Børnene Josephine & Philip lærer thailandsk online fra Bangkok 3 gange om ugen.

Ingredienser (30 små ruller)

30 stykker frossen forårsrulledej, de fås i forskellige kvadratiske størrelser, her bruges 190 mm.

400 g hakket kød (svin, okse, kalv eller kylling)

1 æg til pensling

100 g risnudler

3 store gulerødder

1 pakke bønnespirer (ca. 300 g)

1 bladselleri (kan erstattes med forårsløg)

3 fed hvidløg

Fiskesovs, sojasovs, salt, peber

Vegetabilsk olie (til stegning af rullerne)

Dip: 5 tsk. sukker, 1 tsk. fiskesovs, saft fra en lille lime

Tip

Det er nemt at finde videoer af, hvordan du folder dine ruller på nettet. Ingredienser købes bedst i de specielle asiabutikker, der findes i de fleste større byer.

Tilberedning (30 minutter + marinering)

1. Koldmariner det hakkede kød i 3 spsk. fiskesovs og 1 spsk. sojasovs, de finthakkede hvidløg og friskkværnet peber i 2-3 timer.
2. Gulerødder snittes fint på mandolin- eller rivejern.
3. Bladselleri skæres i små stykker.
4. Risnudlerne overhældes med kogende vand og trækker i 30 sekunder inden vandet hældes fra.
5. Forårsrullerne fyldes med kød, risnudler og grøntsagerne, rulles stramt og lukkes til sidst ved at den sidste snip pensles med pisket æg (se også tip).
6. **Dip:** Sukker med lidt vand varmes i mikrobølgeovn til sukkeret er opløst, tilsæt fiskesovs og limesaft og rør grundigt. Serveres i en lille skål til hver.
7. Steges enten i friture eller i rigeligt olie på panden i hold på 5-6 stykker i 2-3 minutter.

Overskydende ruller kan med fordel fryses.