



### SPRING ROLLS Z CHRUPIĄCYMI WARZYSWAMI PODANE Z SOSEM SOJOWYM ZE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ, IMBIREM I CHILLI

#### Przygotowanie:

Papier ryżowy namoczyć. Wszystkie warzywa pokroić w duże słupki i ułożyć razem z sałatami na papierze ryżowym. Całość skropić lekko olejem sezamowym i zawinąć formując rulon. Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować blenderem i doprawić do smaku wedle uznania. Przed podaniem spring rolls'y pokroić na porcje, skropić przygotowanym wcześniej sosem, posypać prażonymi ziarnami sezamu i udekorować pozostałymi sałatami.

#### Składniki (dla 20 osób):

10 arkuszy papieru ryżowego  
2 awokado  
3 pomidory bez skóry  
2 ogórki  
2 oczyszczone zielone papryki  
1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Family](#)  
2 łyżki oleju sezamowego

#### Sos:

100 ml sosu sojowego  
2 łyżki miodu pszczelego  
1 łyżka posiekanego, marynowanego imbiru  
½ łyżeczki drobno posiekanej papryczki chilli lub łyżeczka pasty sambal oelek  
1 mały pęczek posiekanej świeżej kolendry  
Sok z 1 limonki  
2 łyżki prażonych ziaren sezamu  
100 g kiełków rzodkiewki