SPRING ROLLS Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI 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