

Suverullid ürdi-vinegretiga

12 tk

Suverullid

1pk riisipaberit
200 g suhkruberneid
200 g kooritud porgandit
150 g suvikõrvitsat
100 g mungoa idusid
värske mündi ja peterselli lehti
pisike punt murulauku
soola ja pipart, maitse järgi
kanepiõli

Ürdi-vinegrett

100 g kanepiõli
50 g rapsiõli
30 g värsket peterselli
20 g värsket mündi
30 g heledat sojakastet
30 g laimi mahla



Suverullide valmistamiseks lõika köögiviljad ribadeks ehk *julienne* 'ks. Haki ürdid, sega köögiviljaribadele ja maitsesta soola-pipraga. Kontrolli maitset!

Võta lai kauss külma veega. Libista riisipaberi lehti sinna ühe kaupa sisse ja tõsta ettevaatlikult lõikelauale. Aseta köögiviljasegu batoonid kujuliselt riisipaberi keskele. Voldi esmalt küljed ja siis enda poolne riisipaberi külge segu peale ning rulli riisipaber köögiviljade ümber tihkelt rulli. Aseta vaagnale, kokkupuutekoht allpool.

Pane vinegreti komponendid nuimikseri* nõusse ja purusta nuimikseriga ühtlaseks kastmeks. Kontrolli maitset ja serveeri suverullide kõrvale.

NB! Suverulle võib ka kahelt küljelt kergelt kuldseks praadida. Tulemuseks natuke kuldsemad ja krõbedamad rullid.

*nuimikser = saumikser = käsiblender ehk heal lapsel mitu nime!

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Taigo Lepik

 Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.

 Välti toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.

 Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.

 Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.

 Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.

 Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.