



Kiinalaiset kevätkääryleet

- Aineet: Taikina:
4 munaa
2 dl kylmää vettä
2 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa
paistamiseen: öljyä
Täyte:
100 g mungpavun ituja
100 g katkaravun pyrstöjä
200 g vähärasvaista jauhelihaa
1 rkl öljyä
100 g säilöttyä herkkusieniä
pieni kiinankaali
1 rkl maissitärkkelysjauhoja
2 rkl soijakastiketta
riipaus kiinalaista mausteseosta
keittämiseen: öljyä
- Valmistus: Sekoita munat ja tilkka vettä. Lisää vatkaamatta tasaisesti sekoittaen jauhot, suola ja loput vedestä. Seisota taikinaa puolisen tuntia.
- Hienonna kiinankaali ja viipaloi herkkusienet. Ruskista kevyesti jauheliha ja muut aineet erä kerrallaan öljyssä sekoittaen. Lisää ruskistamatta idut ja hienonnetut ravunpyrstöt. Kuumenna.
- Sekoita maissitärkkelys soijakastikkeeseen ja kaada suurukseksi täyteainesten sekaan. Sekoita ja kiehauta. Lisää mauste ja jäähdytä.
- Kypsennä taikinasta wokin pohjalla tai isossa pannussa ohuita ohukaisia - kypsennä vain toiselta puolelta. Nosta ohukaiset yksi kerrallaan pannusta ja käännä ympäri. Levitä iso lusikallinen täytettä paistetulle puolelle ja käännä paketiksi: taita ensin reunatäytteen päälle keskelle ja rullaa kääroksi paistamaton puoli päällä päin. Kun taikina ja täyte on käytetty, keitä rulla nopeasti kuumassa öljyssä.
- Tarjoa sellaisinaan soijakastikkeen tai hapanimelä kastikkeen kanssa.