

# Spring rolls z kimchi

## Przepis od:

Old Friends Kimchi

## Zdjęcie:

j.w.

## Czas przygotowania:

ok. 25 min

## Rodzaj diety:

Wegetariański

[Pobierz/wydrukuj pdf](#)

[Wyślij przepis mailem](#)

## Składniki

- 50 g papieru ryżowego
- 1 marchewka
- pęczek świeżej kolendry
- 100 g Old Friends KIMCHI
- 1 mango
- 100 g kiełków mung
- ½ zielonego ogórka
- 100 g makaronu ryżowego
- listki świeżej mięty
- 30 g fistaszków (orzechów arachidowych)

Sos fistaszkowy:

- 2 łyżki masła orzechowego
- 40 ml soku z limonki Eko Wital
- 90 ml wody
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka płatków chili
- 1 łyżeczka imbiru, drobno posiekanego

Dressing miętowo- pomarańczowy:

- sok z jednej pomarańczy
- 2 łyżki soku z limonki Eko Wital
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 1 łyżeczka drobno posiekanego chili
- 1 łyżeczka octu ryżowego
- 10 listków posiekanej mięty

## Przygotowanie

Przygotowujemy sos fistaszkowy. Masło orzechowe rozcieramy z wodą, następnie dodajemy sok z limonki, sos sojowy, płatki chili i drobno posiekany imbir i całość dokładnie mieszamy. W drugiej miseczce przygotowujemy miętowo - pomarańczowy dressing, dokładnie mieszając wszystkie składniki. Marchewkę, mango i ogórka kroimy w słupki (julienne). Kimchi odsączamy z soku i

drobno siekamy. Przygotowujemy ciepłą wodę. Jeden listek papieru ryżowego moczymy w wodzie przez 3 sekundy i układamy go na desce. Na nim układamy warzywa, kiełki mung, kimchi, mango, makaron ryżowy, przygotowany wcześniej według przepisu na opakowaniu oraz miętę i kolendrę. Zostawiamy po 3 cm z każdej strony, aby móc zawinąć sajgonkę. Na początku zawijamy boki do środka, następnie zawijamy w rulon. Postępujemy tak z każdą kolejną sajgonką. Gotowe podajemy z sosami, posypane fistaszkami oraz świeżą kolendrą.

## Lista zakupów

[Papier ryżowy bezglutenowy, BIO Amaizin](#)

Gramatura: 110 gram

**IDŹ DO SKLEPU**

[Kimchi vegan mild BIO Old Friends Kimchi](#)

Gramatura: 300 gram

**IDŹ DO SKLEPU**

[Sok z limonki BIO Eko Wital](#)

Gramatura: 250 ml

**IDŹ DO SKLEPU**

## Polecane dla Ciebie

---

Spring rolls z kimchi ZOBACZ

---

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwini z sosem borówkowym ZOBACZ

---

Vege szaszłyki z tofu ZOBACZ

---

Mazurek chałwowo-porzeczkowy ZOBACZ