

# Sommerruller med teriyakimarineret ærtetempeh, sursøddip og peanutdip

Som hovedret til ca. 3 personer

---

## Marinade

- 1,5 dl teriyaki
- 1 fed hakket hvidløg
- ½ stk hakket chili
- ½ spsk. revet ingefær

## Peanutbutter dip

- 1 ½ dl crunchy peanutbutter
- ¾ dl vand
- 1 stk. lime
- 2 spsk. soya
- Salt og peber

## Sur-sød dip

- 1 ½ dl vand
- 6 spsk. sukker
- 6 tsk. eddike
- ½ stk. chili i skiver
- 6 spsk. fish sauce
- 1 lime

## Fyld

- 300 g ærtetempeh
- 225 g gulerod (ca. 3 stk.)
- 6 stk. asparges
- 3 forårsløg
- 2/3 stk. agurk
- 150 g rød (spids)kål
- 90 g radiser
- ½ bdt. koriander
- 3 stk. lime (til servering)

## I øvrigt

- 12 stk. rispapir
  - Olie til stegning
- 

## Fremgangsmåde

1. Start med at forberede marinaden til tempehen. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen, hvorefter tempehen lægges i marinaden.
2. Imens tempehen suger marinaden til sig, klargøres de øvrige ingredienser til fyldet. Snit gulerødder, asparges, forårsløg, agurk, rød spidskål og radiser i strimler og læg dem klar på et skærebræt eller fad.
3. Sur-sød dip: Bland alle ingredienser sammen og sæt til side til servering.
4. Peanutbutter dip: Bland alle ingredienserne sammen og sæt til side til servering.
5. Hæld lidt olie på en stegepande. Tag nu tempehen op af marinaden, og skær den ud i strimler af omkring 0,5 x 1 centimeters tykkelse. Steg dem et par minutter på panden ved middel varme til de bliver gyldne. (OBS. Gem evt. resten af marinaden til dip)
6. Hæld koldt vand i et sort fad evt. en tærteform. Opblød rispapir et ad gangen i det kolde vand (det tager ca. 1 min.), og læg det herefter over på en tallerken. Nu skal sommerrullen samles. Læg et par stykker af hver strimmel grøntsag, omkring 2 strimler tempeh samt korianderblade på rispapiret. Fold siderne ind over fyldet og rul derefter rispapiret stramt sammen om fyldet. Fyld på samme måde resten af rispapirene.
7. Skær et par limebåde ud til at presse over sommerrullerne, når de skal spises. Server med de 2 typer dip.