

Rollitos de primavera con setas de cardo y salsa vietnamita

Tiempo total **20 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

1.045 kJ / 250 Kcal

Grasas: **8 g** Proteínas: **6 g**

Carbohidratos: **40 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de setas de cardo desmenuzadas
40 ml	<u>Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke</u>
1 g	de polvo de cinco especias
2 cucharadas	de aceite de cocina
50 g	de lechuga en tiras
10 g	de hojas de cilantro fresco
10 g	de hojas de menta fresca
30 g	de cacahuets tostados
100 g	de fideos de arroz cocidos
9	hojas de papel de arroz para rollitos de primavera

Salsa vietnamita:

1 cucharada	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
2 cucharadas	de zumo de lima
2 cucharadas	de azúcar
1	diente de ajo picado
1	guindilla pequeña, finamente picada

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de setas de cardo desmenuzadas - **40 ml** Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke - **1 g** de polvo de cinco especias - **1 cucharada** de aceite de cocina
Caliente una sartén a fuego medio y añade un chorrito de aceite. Saltee las setas de cardo durante unos 5-7 minutos hasta que estén tiernas y doradas. Añade la Salsa Poke Kikkoman y el polvo de cinco especias y cocine durante un minuto más. Deje enfriar.

Pasos 2

50 g de lechuga en tiras - **10 g** de hojas de cilantro fresco - **10 g** de hojas de menta fresca - **30 g** de cacahuets tostados - **100 g** de fideos de arroz cocidos - **9** hojas de papel de arroz para rollitos de primavera
Llene un plato llano con agua fría. Sumerja una hoja de papel de arroz en ella durante unos segundos hasta que se ablande, y luego, colóquela sobre una superficie limpia. Ponga un puñado pequeño de lechuga rallada en el centro del papel de arroz, seguido de una porción de los fideos cocidos, las setas, las hojas de cilantro, las hojas de menta y los cacahuets picados. Doble los lados del envoltorio sobre el relleno y luego, enrolle firmemente desde la parte inferior para envolver completamente el relleno. Repita la operación con el resto de los ingredientes.

Pasos 3

1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** de zumo de lima - **2**

cucharadas de azúcar - **1** diente de ajo picado - **1** guindilla pequeña, finamente picada
En un bol pequeño, bata la Salsa de Soja Kikkoman, el zumo de lima, el azúcar, el ajo y la guindilla finamente picados hasta que se disuelva el azúcar. Sirva con los rollitos de primavera.