

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Sprøde forårsruller fra Annemad

Til 4 personer:

### Ingredienser:

3 finthakkede forårsløg.

3 spsk. friskrevet ingefær, eller mere efter smag.

3 spsk. finthakket galangal rod, eller mere efter smag.

1 finthakket chilifrugt, rensset for kerner.

1-2 stængler citrongræs.

6-8 limeblade.

2-3 fintrevne gulerødder.

16 rå tiger rejer, pillet og skåret i små stykker.

1 æg.

Forårsrulle dej.

Jordnøddeolie til stegning og friture.

### Fremgangsmåde:

Finthakket forårsløg, ingefær, galangalrod, chili, citrongræs og limeblade steges godt igennem i lidt olie på en stor pande. Derefter tilsættes det fintrevne gulerod og rejerne, og steger med et minuts tid. Smag fyldet til. Pisk ægget sammen i en skål.

Læg forårsrulle dejen et lag ad gang på et bræt, med et hjørne pegende ned mod dig selv. Læg ca. 2 spsk. fyld i en lille pølse 2-3 cm fra hjørnet, og rul til fyldet er dækket af dej hele vejen rundt. Pensl snipperne i siderne med æg, samt hjørnet der peger modsat dig selv. Fold snipperne ind over fyldet og rul forårsrullen færdig. Sørg for at det dej, der ligger og venter på at blive brugt, er tildækket så det ikke tørrer ud.

Forårsrullerne frituresteges i varm jordnøddeolie, til de er knasende gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af et minuts tid på fedtsugende papir inden serveringen. Hvis du friturer for mange ruller ad gangen kan olien blive for afkølet, og så bliver rullerne ikke optimalt sprøde, så vær opmærksom på at olien er godt varm hele tiden.