

Nem cuốn chay

Nesmažené závitky s tempehem (veganské)

Na 4 porce

Na závitky:

4 hrsti koriandru setého

4 hrsti máty

4 hrsti thajské bazalky

4 mrkve nakrájené na julienne

4 hrsti mungo výhonků

1 zralé mango

150 g ideálně nesolených a nepražených arašídů/nesolené pražené, pokud jiné neseženete

1 uzený tempeh

cca **15 ks** pevných rýžových papírů

Na dip z arašídového másla:

4 lžíce arašídového másla

6 lžic hoisin omáčky

1 limeta

(Sriracha)

1 hrst ideálně nesolených a nepražených arašídů/nesolené pražené, pokud jiné neseženete

Postup:

1. Otrhejte listy bylinek, u koriandru můžete nechat i krátké stonky, je v nich víc chuti, než v lístkách, ale to už víte z dřívějšíka. :) Dejte každou bylinku do misky zvlášť a nechte je stranou.
2. Mrkve oloupejte a nakrájejte nebo „nastrouhejte“ na mandolíně/vietnamskou škrabkou na jemné nudličky julienne a dejte do misky stranou.
3. Omyté mungo výhonky ledovou vodou si nechte v misce po ruce.
4. Mango oloupejte a nakrájejte na hranolky, ty dejte do misky a nechte stranou.
5. Arašídů opečte na sucho, zbavte slupiček a podrťte ručně v hmoždíři anebo v sekáčku, nechte v misce stranou.
6. Tempeh nakrájejte na hranolky podobně jako mango a nechte v misce po ruce.
7. Pevnější rýžový papír namočte do studené vody z obou stran, položte na dřevěné prkénko/pracovní plochu. A přisuňte si blíž všechny mističky s připravenými surovinami. Začněte balit závitky.
8. Do první třetiny rýžového papíru (blíže u sebe) položte trošku mrkvových nudliček, mungo výhonky, 1-2 mango hranolky (záleží na velikosti), stejně tak tempeh, bylinky a přisypte pár arašídů. Pak zabalte pevný závitek. To uděláte tak, že nejprve přeložíte a překryjete papírem všechny ingredience, co jste si na papír vyskládali a utvoříte z nich balíček ve tvaru válečku, pak zahnete boční strany papíru směrem do středu

a zbytek závitku pevně zabalíte směrem od sebe. Takhle pak připravte a zabalte všechny závitky, dokud vám nedojdou suroviny.

9. Potom smíchejte arašídové máslo, hoisin omáčku, šťávu z limety, případně Srirača omáčku. Dobře vyšlehejte vidličkou a ozdobte čerstvými arašídami.
10. Nesmažené závitky můžete nakrájet jako maki sushi, anebo je ukusovat rovnou zabalené. Jen je nezapomeňte namočit do šťavnatého dipu.

Dobrou chuť!