



# ROLLETS DE PRIMAVERA AMB SALSÀ AGREDOLÇA

*Abril Sala*

## INGREDIENTS

45 MINUTES 3 SERVINGS

300 gr pollastre picat  
150 gr col xina  
150 gr de brots de soja  
50 gr pastanaga  
15 gr cibulte  
1 pu  
6 rames de cilantre  
15 gr all  
7ml salsa de soja  
7gr sucre  
3gr sal  
oli vegetal  
PER LA SALSÀ:  
14ml salsa de soja.  
El suc de 1/2 taronja.  
150 ml d'aigua.  
7gr farina de blat de moro.  
14gr ketchup.  
20gr sucre.  
28ml vinagre de vi blanc.

## TAGS

#primavera #rollets





1

Mise en place ingredients.



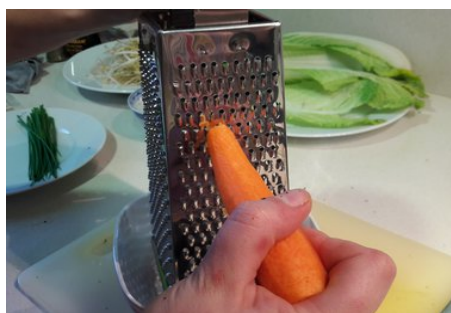
2

Salpimentem el pollastre i el fem a la planxa.



3

Piquem el cilantre i l'all.



4

La pastanaga la ratllem.



5

Tallem a juliana una mica fina la col xina.



6

Quan el pollastre ja esta fet, el piquem amb la picadora.





7

Fregim el cilantre i l'all.



8

Afegim el pollastre i ho deixem uns 2 minuts.



9

Passats els dos minuts, afegim la pastanaga, la col xina, els brots de soja i la salsa de soja,



10

Posem la farsa dels rollets a sobre del paper d'arrós i els emboliquem.



11

Els fregim amb oli de girasol.



12

Ingredients per la salsa agredolça.





13

Posem la soja, el ketchup, el vinagre, el suc de taronja i el sucre tot junt al foc. Quan ha començat a bullir afegim l'aigua amb la maizena.



14

Plat final.

