



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.



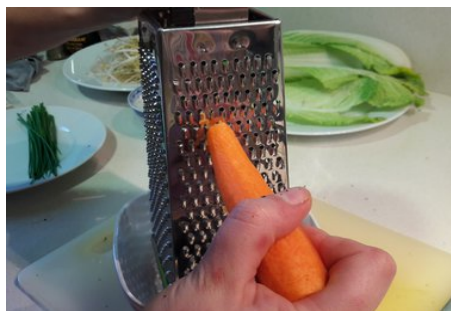
2

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.

