

## Ανοιξιάτικα τραγανά ρολά με σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Υλικά συνταγής

- Για τα ρολά
- **2-3 κ.σ.** ελαιόλαδο ή σπορέλαιο
- **2 φλ.** ψιλοκομμένο λάχανο
- **1** καρότο κομμένο σε λεπτά μπάστουνάκια
- **4** φρέσκα κρεμμύδια
- **1 σκ.** σκόρδο
- **1** κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λεπτά μπάστουνάκι
- λίγο φρεσκοτριμμένο τζίντζερ
- **1 φλ.** φύτρες φασολιών η άλλες φύτρες (προαιρετικά)
- **2 κ.σ.** λευκό βαλσαμικό ξίδι
- **1 κ.σ.** σόγια
- λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **100 γρ.** ψιλά noodles ρυζιού

- **20** φύλλα για spring rolls (φύλλα ρυζιού)
- σπορέλαιο για τηγάνισμα
- σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς για το σερβίρισμα
- Για τη σάλτσα
- **2 σκ.** σκόρδο
- **3** πιπεριές Φλωρίνης
- **1** μήλο καθαρισμένο και τριμμένο
- **1/4 φλ.** λευκό βαλσαμικό ξίδι
- **2 κ.σ.** κόκκινο ξίδι
- **1/2 φλ.** ζάχαρη
- **3/4 φλ.** νερό
- **1/2 κ.σ.** αλάτι
- **1 κ.σ.** μέλι
- **1 κ.σ.** μπούκοβο
- **1 κ.γ.** κοφτο κορν φλάουρ (προαιρετικά)
- **2 κ.σ.** νερό (προαιρετικά)

Εκτέλεση

### **Ανοιξιάτικα ρολά**

Βάζουμε τα νουντλς σε μπολ και τα καλύπτουμε με βραστό νερό. Αφήνουμε για 5' να μαλακώσουν. Τα στραγγίζουμε και τα ψιλοκόβουμε με ψαλίδι κουζίνας σε μέγεθος 3-4εκ.

Ζεσταίνουμε γουόκ ή βαθύ τηγάνι και προσθέτουμε το λάδι, φροντίζοντας να πάει σε όλη την επιφάνεια του γουόκ. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, την πιπεριά, το καρότο και το λάχανο και ανακατεύουμε για 2-3'. Προσθετούμε το τζίντζερ, τα νουντλς, τις φύτρες, το λευκό ξίδι μπαλσάμικο και τη σόγια και ανακατεύουμε σε δυνατή φωτιά για 1'-2'. Τριβουμε πιπέρι. Τα βγάζουμε σε μπολ να κρυώσουν.

Ανακατεύουμε λίγο κορν φλάουρ με λίγο νερό.

Ανοίγουμε τα φύλλα ρυζιού και παίρνουμε ένα ένα φύλλο τοποθετώντας το διαγώνια, δηλαδή όπως είναι τετράγωνο η μια γωνία γυρισμένη προς εμάς. Ακουμπάμε επάνω γέμιση κατά μήκος. Διπλώνουμε τη γωνία πάνω στην γέμιση και κλείνουμε τις δυο πλαϊνές γωνιές ώστε να σχηματιστεί ρολό. Αλείφουμε το τελείωμα με λίγο διαλυμένο κορν φλάουρ ώστε να κολλήσει καλά το ρολό. Το τυλίγουμε μέχρι την κάτω γωνία. Σε αυτό το στάδιο τα διατηρούμε για 1 μέρα στο ψυγείο η αρκετό καιρό στην κατάψυξη. Όμοια φτιάχνουμε τα υπόλοιπα ανοιξιάτικα ρολά. Τα τηγανίζουμε σε βαθύ τηγάνι σε μπόλικο καυτό λάδι. Για 3'-4' να ροδίσουν. Τα στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί και τα σερβίρουμε με σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς.

**Σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς (sweet chili sauce ) με μέλι**

Καθαρίζουμε τις πιπεριές και κόβουμε σε κομμάτια. Βάζουμε στο μπλέντερ όλα τα υλικά εκτός από κορν φλάουρ και νερό. Τα αλέθουμε σε πουρέ. Τα βάζουμε σε κατσαρόλα και αφήνουμε σε μετρια προς δυνατή φωτιά να έρθουν σε σημείο βρασμού. Χαμηλώνουμε σε μεσαία φωτιά και σιγοβράζουμε για 3-4' να μαλακώσουν οι πιπεριές και να πυκνώσει το μίγμα.

Προαιρετικά : Διαλύουμε το κορν φλάουρ στο νερό και τα προσθέτουμε στη σάλτσα. Αφήνουμε να βράσει για 1' -2' λεπτά, και να πυκνώσει ελαφρά.

Βάζουμε σε αποστειρωμένο βάζο. Σερβίρουμε τη σάλτσα πάντοτε κρύα με σπρινγκ ρολς θαλασσινά ή κρεατικά.

[www.tvshow.gr/webtv/watch/38700,Anoixiatika\\_rola\\_laxanikwn\\_se\\_saltsa\\_gly.html](http://www.tvshow.gr/webtv/watch/38700,Anoixiatika_rola_laxanikwn_se_saltsa_gly.html)

**Πηγή:** [argiro.gr](http://argiro.gr)