

## **ROTLLETS VIETNAMITES**

### **Ingredients pels rotllets:**

6 oblees d'arròs  
Fulles d'enciam *baby*  
½ porro  
1 pebre verd tendre  
1 pastanaga  
Fideus d'arròs o de soja  
½ pit de pollastre  
36 gambes pelades  
Unes fulles d'herba sana



### **Preparació dels rotllets:**

Pots afegir o llevar verdures segons el teu gust, també pots aprofitar sobres de pollastre rostit o arrebossar les gambes.

Talla el porro, el pebre i la pastanaga en tires ben finetes. Bull el pollastre i les gambes i deixa-ho refredar. Després, fes tires amb el pollastre. Bull també els fideus (segons les instruccions de la marca) i deixa'ls refredar.

Agafa l'oblea d'arròs i banya-la per les dues cares, posa-ho damunt el marbre (alerta que es desfan fàcilment) i posa-hi fulles d'enciam, algunes tires de porro, de pastanaga i de pebre, un manat de fideus i pollastre. Doblega l'oblea fins la mitat, tanca els costats i fica-hi les gambes damunt. Acaba de tancar el rotlles.

### **Ingredients de la vinagreta:**

2 alls  
½ ceba  
½ pebre vermell  
Cacauets  
1 pisca de sal  
50 ml d'aigua  
60 ml d'oli d'oliva  
50 ml de vinagre  
1 cullerada de mel  
½ cullerada de sucre

### **Preparació de la vinagreta:**

Pica tots els ingredients ben finets. Mescla l'aigua, l'oli, el vinagre, la sal, el sucre i la mel. Incorpora-hi els ingredients picats i remena-ho bé.

# ROTLETS VIETNAMITES

