Kiinalaiset kevätkääryleet

Aineet:

Taikina:
4 munaa
2 dl kylmää vettä
2 dl vehnäjauhoja
1/2 tl suolaa
paistamiseen: öljyä
Täyte:
100 g mungpavun ituja
100 g katkaravun pyrstöjä
200 g vähärasvaista jauhelihaa
1 rkl öljyä
100 g säilöttyjä herkkusieniä
pieni kiinankaali
1 rkl maissitärkkelysjauhoja
2 rkl soijakastiketta
ripaus kiinalaista mausteseosta
keittämiseen: öljyä

Valmistus:

Sekoita munat ja tilkka vettä. Lisää vatkaamatta tasaisesti sekoittaen jauhot, suola ja loput vedestä. Seisota taikinaa puolisen tuntia.

Hienonna kiinankaali ja viipaloi herkkusienet. Ruskista kevyesti jauheliha ja muut aineet erä kerrallaan öljyssä sekoittaen. Lisää ruskistamatta idut ja hienonnetut ravunpyrstöt. Kuumenna.

Sekoita maissitärkkelys soijakastikkeeseen ja kaada suurukseksi täyteainesten sekaan. Sekoita ja kiehauta. Lisää mauste ja jäähdytä.

Kypsennä taikinasta wokin pohjalla tai isossa pannussa ohuita ohukaisia - kypsennä vain toiselta puolelta. Nosta ohukaiset yksi kerrallaan pannusta ja käännä ympäri. Levitä iso lusikallinen täytettä paistetulle puolelle ja käännä paketiksi: taita ensin reunatäytteen päälle keskelle ja rullaa kääröksi paistamaton puoli päällä päin. Kun taikina ja täyte on käytetty, keitä rulla nopeasti kuumassa öljyssä.

Tarjoa sellaisinaan soijakastikkeen tai hapanimelä kastikkeen kanssa.