

## Summer Roll

### Mit Matjesfilets und asiatischen Soßen

**Rezept für 10 Personen**

**Zutaten:**

20-30 Matjesfilets nordische Art

20-30 Blatt Reispapier

2,5-5 Karotten

1 Knollensellerie

2,5 Stange Porelauch

250g Sojasprossen

Asiatische Soßen (Soja Soße, Sweet Chili, Austernsoße, Fischsoße)



**Vorbereitung:**

Den Matjes längs in feine Streifen schneiden, ca. Pommes groß.

Die Karotten und den Sellerie schälen und in feine Streifen (streichholzgroß) schneiden, den Porree ebenfalls in feine Streifen schneiden und waschen.

Eine Schale mit lauwarmen Wasser, wo das Reispapier hineinpasst, bereitstellen.

**Anleitung:**

Das Reispapier 2-3 Mal durch das lauwarme Wasser ziehen und dann auf eine saubere Oberfläche oder Schneidebrett legen.

Alle in Streifen geschnittenen Zutaten + Sojasprossen, mittig und als Linie auf das angefeuchtete Reispapier legen, so als ob man eine Zigarette drehen möchte.

Dann das Reispapier erst auf den beiden kürzeren Seiten nach innen einklappen, dann von einer der längeren Seiten aus die Summer Roll einrollen, das Reispapier klebt dann von selbst fest.

Zum dippen kann man entweder alle Asiasoßen einzeln nehmen oder sich selbst nach seinem beliebigen mischen.

**Genusstipp:**

Wer es etwas schärfer und würziger mag, dem empfehle ich einen Hauch Wasabipaste auf das Reispapier zu schmieren und das Gemüse mit etwas eingelegtem Ingwer zu verfeinern.