

BEREGNET TIL
300 SKOLEBØRN
13-15 ÅR

FORÅRSRULLER ALA MONG

MED NUDELSALAT OG SØD CHILISAUCE



INGREDIENSER

Forårsruller:

21 kg hakket svinekød
10 kg revet gulerod
10 kg revet løg
1 kg glasnudler (der har ligget i blød i koldt vand et par timer)
40 æg
6 dl salt
½ dl peber
4 dl sukker
30 pk. forårsrullepapir

FREM GANGSMÅDE

Forårsruller

Denne fars rækker til 600 forårsruller, hvor hver farsklump til forårsrullerne vejer 75 g/stk.

Sæt glasnudler i blød i et par timer.

Skræl og riv gulerødderne. Pil og riv/hak løget fint.

Når glasnudlerne er udblødte klippes de i mindre stykker.

Alle ingredienser til farsen kommes i røre kedel og røres med k-spaden. Vores rørekedel kan trække 8 liter væske, derfor er vi nødt til at dele opskriften i to for at kunne røre det.

Form forårsrullerne som anvist på pakkerne. Steg dem i rigeligt med rapsolie, de skal "svømme" lidt, til de er gyldne på alle sider.

Kan med fordel steges til der er stegeskorpe og derefter steges færdige i ovnen v. 200 grader i ca. 10 min.

LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

FILSTED
VEJENS
SKOLE



BEREGNET TIL
300 SKOLEBØRN
13-15 ÅR

NUDELSALAT OG SØD CHILISAUCE



INGREDIENSER

Nudelsalat:

18 kg æg nudler
10 kg strimlet gulerod
20 hoveder spidskål
2 ks peberfrugt
3 l soya

Sød chilisauce:

3 l vand
2 l æbleeddike
30 chili
20 fed hvidløg
3 kg sukker
20 tsk salt
Maizena

FREMGANGSMÅDE

Nudelsalat

Kog nudlerne al dente og køl dem straks af.

Skræl gulerødderne og riv på julienne-jern så de bliver lange tynde strimler.

Snit spidskålen i strimler, ikke for fint. Lynsteg spidskålen på pande med olie, salt og peber og køl af.

Peberfrugterne ordnes og skæres i mindre tern.

Mix nudler og alle grønsager sammen med soya. Smag til med salt og peber

Sød chilisauce

Pil hvidløget og pres det. Hak chilien i mindre stykker med kernerne.

Kom vand, æbleeddike, sukker, chili, hvidløg og salt i en gryde og bring det i kog. Lad koge i ca. 20 min.

Hvis saucen ikke er kogt ind, kan man med fordel jævne det med maizena. Saucen kan holde sig længe i en lufttæt flaske.

LOMA
UNDER
VISNING
OPSKRIFT

FILSTED
VEJENS
SKOLE

