

Ingredientes

- 12 envolturas de papel de arroz
- 1 pepino, cortado en ángulo en rodajas finas
- 1/3 jícama, cortada en ángulo en rodajas finas
- 1/4 cabeza de repollo, cortada delgada
- 3 zanahorias, peladas y cortadas en ángulo en rodajas finas
- 1 bolsa de chícharos dulces cortados en ángulo en rodajas finas
- 1/2 manojo de cilantro, picado
- 6 hojas de menta, picadas
- 1 manojo de cebollín, cortado en rodajas finas

Para la salsa

- 1/2 taza de salsa de soya
- 1/2 taza de miel
- 3 cucharadas de vinagre de arroz

Indicaciones

1. En un pequeño recipiente para mezclar, bata juntos todos los ingredientes para la salsa hasta que se combinen.
2. Llene un tazón grande con agua tibia. Sumerja 1 pieza de papel de arroz unos 5 segundos en el agua para ablandarla. Saque del agua cuando esté suave y déjela plana sobre la tabla de corte.
3. Coloque las verduras y las hierbas en el centro del papel de arroz. ¡Tenga cuidado, no lo rellene demasiado!
4. Enrolle el papel de arroz y las verduras como un burrito: lleve el fondo del papel de arroz hacia arriba sobre las verduras, doble los lados y ruede hacia arriba.
5. ¡Sumerja el rollo primavera en la salsa y a disfrutar!