

SPRING ROLLS



Ingredients

- 1 package spring roll rice wrappers
- 1 carrot peeled and shredded or sliced into thin strips (or use ½ cup shredded carrots)
- 1 English cucumber peeled and thinly sliced
- 1 pound small, cooked shrimp deveined, tails removed, and shrimp sliced in half
- 1 bunch fresh mint leaves
- 1 cup red cabbage
- 2 cups spring mix

Instructions

- Chop vegetables, wash and de-stem herbs, cook and slice shrimp, and arrange ingredients in an assembly line.
- Fill a large dish or pie pan with about 1 inch of lukewarm or cold water.
- Soak one rice wrapper for 10–15 seconds, until just pliable but still slightly firm.
- Place the wrapper on a clean plate or countertop to continue softening.
- Add shrimp, 1–2 slices of each vegetable, mint leaves, and spring mix to the center.
- Fold in the sides, then roll tightly from one end to seal.

ROLLITOS DE PRIMAVERA



Ingredientes

- 1 paquete de papel para rollitos de primavera (de arroz)
- 1 zanahoria, pelada y rallada o en tiras delgadas (o usar $\frac{1}{2}$ taza de zanahoria rallada)
- 1 pepino inglés, pelado y cortado en rodajas delgadas
- 1 libra de camarones pequeños cocidos, desvenados, sin cola y cortados a la mitad
- 1 manojo de hojas de menta fresca
- 1 taza de repollo morado
- 2 tazas de mezcla de lechugas

Instrucciones

- Pique las verduras, lave y quite los tallos de las hierbas, cocine y corte los camarones, y acomode todos los ingredientes.
- Llene un plato hondo o molde con un poco de agua tibia o fría.
- Remoje una hoja de arroz por 10–15 segundos, hasta que esté suave pero firme.
- Colóquela en un plato limpio o superficie para que se siga suavizando.
- Agregue camarones, 1–2 rebanadas de cada verdura, hojas de menta y mezcla de lechugas al centro.
- Doble los lados y luego enrolle bien para cerrar.