

Ασιατικά ρολάκια

Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο
- 18g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)
- 150g Σάλτσα Γλυκόξινη Λαχανικών (Κωδ. 55054)
- 80g καρότο
- 80g κολοκύθι
- 80g σέλερι ψιλοκομμένο
- Σουσάμι
- 1 πακέτο φύλλα spring roll

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λεπτές λωρίδες και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Gallina.
2. Τρίβουμε στο τρίφτη (ή κόβουμε σε πολύ λεπτά στικ) το καρότο και το κολοκυθάκι και τα ρίχνουμε σε μία μπασίνα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το σέλερι και το κοτόπουλο.
3. Στην ίδια μπασίνα ρίχνουμε τη Γλυκόξινη Σάλτσα Λαχανικών και το σουσάμι και ανακατεύουμε.
4. Τυλίγουμε σε ρολάκια με τα φύλλα για spring roll και τοποθετούμε σε δισκάκι στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε φριτέζα στους 180°C ή σε τηγάνι με άφθονο λάδι.

