

Spring rolls με κοτόπουλο και λαχανικά

Υλικά

- 1kg κοτόπουλο φιλέτο
- **350g Σάλτσα Πεκίνου (Κωδ. 55772)**
- **8g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022 CL)**
- 100g πιπεριές κόκκινες/πράσινες σε στικ
- 100g καρότο σε στικ
- 100g λεπτοκομμένο λάχανο
- 1 πακέτο φύλλα για spring rolls (εναλλακτικά φύλλο κρούστας)

Εκτέλεση

1. Κόβουμε σε λεπτές λωρίδες το κοτόπουλο και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Gallina.
2. Σε μπασίνα ανακατεύουμε τη Σάλτσα Πεκίνου, τα λαχανικά και το κοτόπουλο.
3. Απλώνουμε κατά μήκος σε ένα φύλλο μια γενναία κουταλιά από τη γέμιση και τυλίγουμε. Βρέχουμε στην άκρη του φύλλου με λίγο νερό ή αυγό για να μην ανοίξει.

Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε τα spring rolls σε άφθονο λάδι μέχρι να ροδίσουν.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσουμε φύλλο κρούστας ψήνουμε σε φούρνο ή air fryer.