



Spring Roll



superadmin

Spring Roll alias lumpia isi ayam sayur, camilan dengan kulit yang renyah dan isian melimpah berupa tumisan ayam, wortel, lobak, serta jamur kuping yang dimasak dengan butter hingga harum dan gurih. Dapat dinikmati dengan dibungkus selada segar dan dicocol ke sambal bangkok yang manis pedas.

Bahan-Bahan

 20 PCS

Bahan lainnya

- 2 sdm - mentega tawar
- 1 sdm - minyak
- 2 batang - daun bawang
- 150 gr - wortel
- 150 gr - lobak
- 100 gr - jamur kuping
- 2 sdt - kecap ikan
- ¼ sdt - merica

Bahan marinasi

- 250 gr - paha ayam filet
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap asin
- 2 sdm - gula palem
- ½ sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - minyak wijen

Pelengkap

- - sambal bangkok
- - head lettuce
- - kulit spring roll untuk membungkus

Langkah-Langkah

1. Iris wortel, lobak, jamur kuping, dan daun bawang
2. Didihkan air, rebus lobak dan wortel dengan sedikit garam selama 3-5 menit, tiriskan
3. Iris tipis ayam kemudian marinasi dengan kecap asin, saus tiram, gula palem, kaldu jamur, dan minyak wijen, aduk rata
4. Panaskan mentega tawar dan minyak kemudian tumis ayam, masak sesaat
5. Masukkan daun bawang, masak hingga wangi lalu masukkan jamur kuping, kecap ikan, dan merica, tumis sesaat
6. Matikan api lalu masukkan wortel dan lobak, aduk rata. Dinginkan
7. Bungkus isian dengan kulit spring roll lalu goreng hingga kuning keemasan, tiriskan
8. Spring roll siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/201-spring-roll>