

## Nori Fish Stick Spring Roll

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

- 1 Ambil selembar spring roll, letakkan nori fish stick di atasnya. Lalu gulung. Beri sedikit air di ujungnya untuk merekatkan. Lakukan sampai habis.
- 2 Panaskan minyak dalam wajan, goreng Nori Fish Stick sampai kecoklatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saus sambal dan mayones sesuai selera.

### Bahan-Bahan

10 buah	Shifudo Nori Fish Stick
10 lembar	Spring roll
10 ml	air untuk merekatkan
100 ml	minyak goreng