

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