



## Crazy Recipes

# Skinny summer roll

WITH AVIKO PREMIUM SKINNY FRIES

10 buah

## bahan-bahan

200 gr Aviko Premium Skinny Fries  
10 lembar Kulit lumpia Vietnam  
1 buah Wortel kecil  
1 buah Ketimun

1 buah Chicory merah  
Segenggam Bayam  
Segenggam Daun ketumbar segar  
Wijen hitam

## Cara memasak

Iris wortel, ketimun, dan chicory merah tipis memanjang. Siapkan kentang goreng sesuai petunjuk kemasannya. Rendam kulit lumpia satu per satu di mangkuk besar berisikan air hangat. Goyangkan kulit lumpia agar sedikit kering dan taruh di permukaan yang bersih. Bagi rata bahan-bahan di kulit lumpia dan taruh bahan-bahan ini di setengah permukaan kulit, mulai dari: daun ketumbar, bayam, wortel, ketimun, chicory merah, dan terakhir Skinny Fries. Lipat sisi kulit lumpia yang kosong ke dalam lalu lipat sisi kanan kirinya kemudian gulung dengan hati-hati. Sajikan lumpia segar ini di piring dengan celupan atau saus dan taburi dengan sedikit wijen hitam.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES