



Τραγανά spring rolls με φύλλο κρούστας στο air fryer

Μερίδες: 20-24 spring rolls **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-12 λεπτά

Υλικά :

1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
¼ λευκό ή μωβ λάχανο, ψιλοκομμένο
1 μεσαίο καρότο, κομμένο σε λεπτά στικς
250 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε λεπτές φέτες
2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
¼ κ.γλ. σκόνη κόλιανδρο
1 κ.γλ. chilli oil (προαιρετικά)
2-3 κ.σ. φύτρες φασολιών (προαιρετικά)
2-3 φύλλα κρούστας
σησαμέλαιο
ηλιέλαιο

Υλικά για το σερβίρισμα:

Sweet chilli sauce ή άλλη σάλτσα της επιλογής μας

Εκτέλεση:

1) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. σησαμέλαιο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 5 λεπτά, ρίχνουμε τα υπόλοιπα λαχανικά και σοτάρουμε για 10-12 λεπτά. Προσθέτουμε τον κόλιανδρο, τη σάλτσα σόγιας και το chilli oil, σοτάρουμε για 1-2 λεπτά, αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τις φύτρες φασολιών, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

2) Κόβουμε το φύλλο κρούστας σε 4 ίσες λωρίδες, βάζουμε στην άκρη του φύλλου 1 κ.σ. από τη γέμιση, ρολάρουμε μία φορά σφιχτά, διπλώνουμε τα πλάινά προς τα μέσα και συνεχίζουμε να ρολάρουμε μέχρι να τελειώσει το φύλλο. Βρέχουμε ελαφρώς το τέλος του φύλλου και κλείνουμε το spring roll σφιχτά. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει η γέμιση.

3) Τοποθετούμε τα spring rolls στον κάδο της [Φριτέζας αέρος Multipla XL KDF-580D Gruppe](#) τα λαδώνουμε ελαφρώς με το ηλιέλαιο και ψήνουμε στους 180°C για 10-12 λεπτά γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.

4) Σερβίρουμε με sweet chilli sauce.