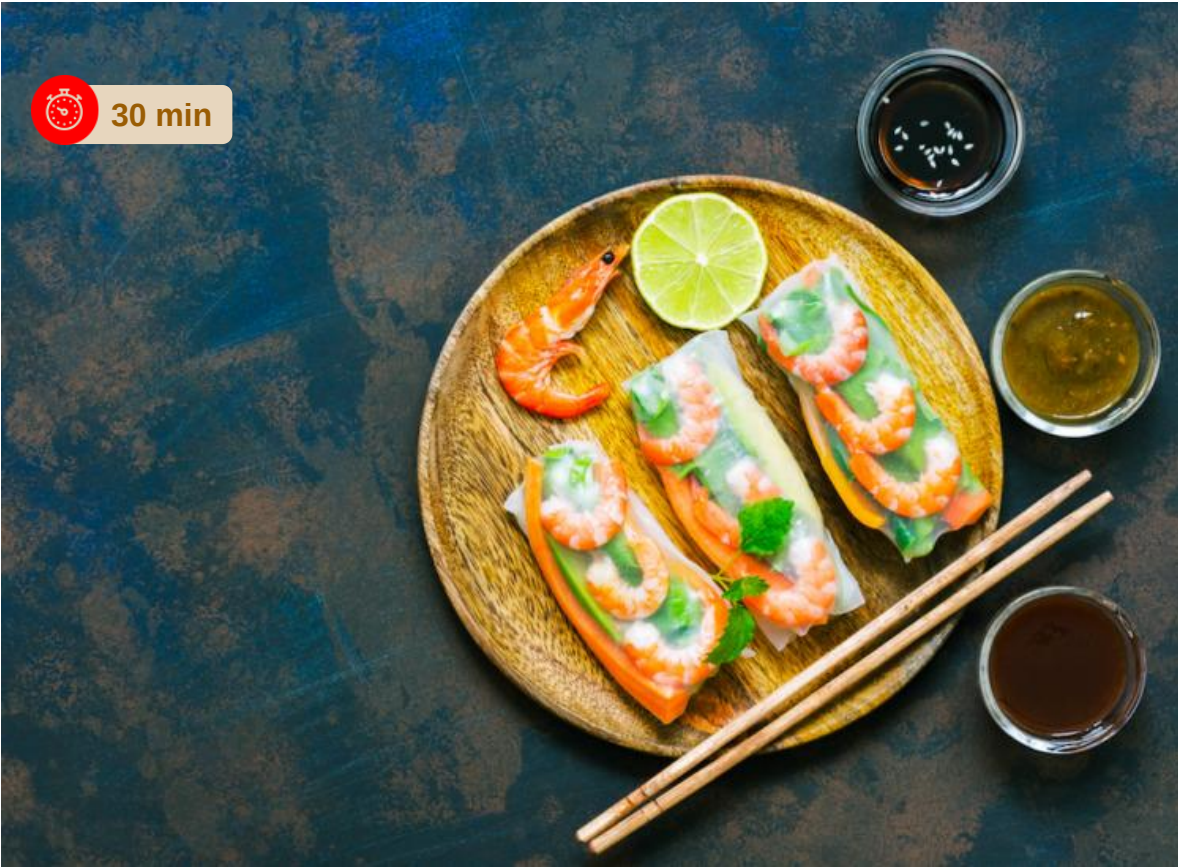




Melezatkan!



30 min



Gỏi Cuòn / Lumpia Vietnam

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 15 lembar kertas nasi
- Selada kampung, sobek kasar secukupnya
- 250 gr udang ukuran sedang, kupas, rebus, belah dua tidak terputus
- 200 gr mentimun Jepang, potong bentuk korek api 3 cm
- 200 gr wortel potong bentuk korek api 3 cm
- Daun basil/kemangi segar, petik daunnya secukupnya
- Daun mint, petik daunnya secukupnya
- Daun ketumbar, potong 3 cm secukupnya

Saus 1, Aduk Rata:

- 1 sdm air
- 1 sdm kecap ikan
- Sambal bawang, siap pakai
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1/2 sdt gula pasir

Saus 2, aduk rata:

- 5 sdt saus hoisin
- 1 sdt [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdt [Sasa Saus Sambal](#)
- [Sasa BonTabur](#), secukupnya
- 3 sdt kacang tanah goreng, cincang kasar



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Rendam rice paper dalam air dingin selama 20 detik atau tutup dengan lap basah hingga lentur dan bening.
2. Ambil satu lembar kulit lumpia yang sudah basah, lalu tata secara berurutan selada, udang, bihun, mentimun, wortel, daun basil, daun mint, dan daun ketumbar di bagian tengah.
3. Gulung bentuk silinder dan lipat kedua ujungnya. Ulangi proses yang sama hingga bahan habis.
4. Sajikan disertai kedua saus. Dan beri taburan sasa BonTabur.