



30 min



Kebab Pelangi

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 lbr tortila
- 1/2 buah wortel, iris hingga berbentuk korek api
- 1/2 buah timun, iris hingga berbentuk korek api
- 2 buah kol iris, 1 siung bawang merah iris
- 3 buah cabai rawit iris
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt cuka masak
- Margarin, secukupnya
- Lada putih, secukupnya
- [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#), secukupnya
- Mayonaise, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siapkan wortel, timun, kol, bawang iris, dan cabai iris. Tambahkan garam, gula, cuka dan lada. Aduk merata, diamkan selama 20 menit.
2. Siapkan wajan, olesi sedikit margarin. Letakan wajan di atas api kecil.
3. Siapkan kertas roti, ambil satu buah kulit kebab. Isi dengan salad sayur secukupnya. Kemudian lipat



Melezatkan!

4. Cocol Kebab Pelangi dengan Sasa Saus Sambal Ekstra Pedas dan mayonise.