

 45 min



Spring Roll Vietnam

BAHAN-BAHAN

- 250 gr udang kupas rebus
- 10 lembar kertas nasi
- 2 buah wortel
- 1 buah paprika merah
- 1 buah kol ungu
- 1 buah timun
- 2 sdm minyak goreng untuk olesan
- Bihun rebus secukupnya
- Selada secukupnya
- Air hangat secukupnya
- Mayonnaise secukupnya
- [Sasa Saus Sambal](#)

CARA MEMBUAT

1. Iris memanjang kol ungu, paprika, timun, dan wortel. Lalu, potong selada menjadi lembaran kecil.
2. Siapkan air hangat dan ambil selembar rice paper.
3. Celupkan kertas nasi ke air hangat kurang lebih 5 detik. Setelah itu, angkat dan letakkan di piring yang telah diolesi minyak goreng.
4. Susun sayuran yang telah dipotong, bihun rebus, dan udang rebus di atas kertas nasi.
5. Lipat sisi kanan dan kiri kertas nasi, lalu gulung hingga spring roll menjadi pada.
6. Sajikan dengan mayonnaise atau Sasa Saus Sambal sesuai selera.