

Camilan Sehat & Lezat Agar Perjalanan Liburan Semakin Asyik



Sejak semakin banyak pilihan armada transportasi yang nyaman dan semakin baiknya kondisi jalanan di Indonesia, mengisi liburan dengan bepergian melalui jalan darat kian digemari. Walaupun waktu yang dibutuhkan memang lebih lama dibanding jika kita bepergian dengan pesawat terbang, tetapi perjalanan darat punya keseruan tersendiri. Salah satunya adalah menikmati bekal camilan selama perjalanan. Nah, agar dapat mengenyangkan sekaligus untuk mendukung kondisi tubuh si Kecil selama liburan, sebaiknya camilan yang Ibu bawa juga camilan sehat ya, Bu. Berikut ini adalah beberapa ide camilan sehat sekaligus lezat yang cocok untuk dinikmati selama perjalanan.

- **Sushi Ayam Burritos**



Sushi adalah yang tepat untuk perjalanan jauh karena mudah dibuat, mudah disantap dan cukup mengenyangkan. Agar lebih seru, yuk berkreasi membuat bekal sushi dengan bahan daging ayam, wortel dan kol ungu sehingga menyerupai burritos. Resep lengkap dan cara membuatnya Ibu dapat intip [resep Sushi Ayam Burritos di sini](#), ya.

- **Kue Pukis KITKAT**



Kitkat memang cocok dibawa sebagai camilan karena disukai si Kecil. Nah, kali ini yuk kreasikan KITKAT menjadi camilan lain, yaitu kue pukis yang diisi KITKAT Green Tea. Rasanya yang unik dan renyah saat digigit bisa membuat perjalanan liburan semakin menyenangkan. Yuk, lihat [resep Kue Pukis KITKAT di sini](#), Bu.

- **Healthy NESTUM Bar**



Camilan sehat yang satu ini juga pas dibawa untuk dinikmati bersama selama perjalanan. Healthy Nestum Bar yang renyah pasti disukai si Kecil dan juga menyehatkan karena kaya serat dan menggunakan madu. Simpan di kotak yang kedap udara supaya tetap renyah sepanjang perjalanan. Mau coba buat? [Lihat resep Healthy NESTUM Bar](#) ini, yuk Bu.

- **Kaki Naga Labu Siam**



Jlka ingin yang gurih, yuk buat kaki naga labu siam yang mengandung protein, mineral dan vitamin. Intip [resep Kaki Naga Labu Siam](#) dan siapkan sehari sebelum berangkat ya, Bu. Kukus dahulu sehari sebelum berangkat dan simpan di lemari es kemudian Ibu tinggal memanggangnya di hari keberangkatan. Kaki naga ini menggunakan stik es krim sehingga praktis dimakan selama perjalanan tanpa perlu menggunakan sendok garpu. Asyik, kan?

- **NESTUM Chicken Tulip**



Nah, menu camilan sehat yang satu ini bisa dinikmati sebagai camilan atau dimakan dengan nasi. Cara membuatnya juga tidak sulit, Bu. Sama seperti ayam tulip biasa hanya menggunakan Nestum Original sebagai balurannya. Yuk, lihat [resep NESTUM Chicken Tulip](https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/camilan-sehat-lezat-agar-perjalanan-liburan-semakin-asyik.html).

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/camilan-sehat-lezat-agar-perjalanan-liburan-semakin-asyik.html>