

Udang Gulung Vietnam Bikin Perut Mudah Lapar



Tertarik dengan kuliner ala Vietnam? Ya, masakan vietnam selalu terkenal dengan hidangannya yang mengandung unsur nutrisi lengkap. Salah satu hidangan lezatnya adalah Udang Gulung Vietnam yang menyehatkan lantaran komposisinya yang unik dalam satu menu, yaitu protein pada udang, aneka sayuran dan karbohidrat pada rice paper. Penasaran cara membuatnya? Simak ulasan lengkap berikut.

Langkah pertama, siapkan 20 ekor udang pancet yang telah dikupas kulitnya. Belah menjadi dua bagian, lalu lumuri dengan 2 buah Maggi kaldu blok ayam yang sudah dicampur dengan 2 sdm Maggi seasoning. Aduk hingga rata. Selanjutnya, masak udang hingga matang, angkat dan sisihkan.

Siapkan 10 lembar rice paper, Anda bisa dengan mudah membelinya di swalayan terdekat. Celupkan ke dalam air matang agar lemas lalu letakkan si atas telenan. Siapkan aneka sayuran seperti 20 lembar daun mint, 100 gram letuce, 50 gram soun yang telah direndam air panas, 50 gram taube yang telah diseduh air panas. Cara menyusunnya adalah, susun udang, daun mint, letuce, soun dan taube di atas rice paper. Lipat, lalu gulung hingga padat dan rapi. Bentuknya seperti dadar gulung atau lumpia.

Cara membuat sausnya, siapkan wadah masukkan 4 sdm rice vinegar, 4 sdm fish sauce, 50 ml air, 2 siung bawang putih yang telah dicincang halus, 1 buah cabai merah yang telah dicincang halus, kemudian garam, merica bubuk dan gula pasir secukupnya. Aduk semua bahan lalu sajikan bersama Udang Gulung yang telah dibuat sebelumnya.

Mudah bukan cara membuatnya? Anda bisa dengan mudah menyajikan menu masakan Vietnam di meja makan. Tidak hanya lezat, menu ini juga sangat direkomendasikan sebagai menu makanan sehat. Selamat mencoba!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/udang-gulung-vietnam-bikin-perut-mudah-lapar.html>