

Goi Cuon

Toplam 40 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 14/10

Vietnam taze sarmalar pirinç kağıdında karides, otlar ve erişteleri hafif bir lokmada toplar.

Malzemeler

- 12 adet Pirinç kağıd1
- 300 gr Karides
- 120 gr Pirinç eriştesi
- 8 yaprak Marul
- 3 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Karidesleri 5 dakika haşlayıpkiye kesin.
2. Pirinç kağıdında marul, erişte, ot ve karidesi yerleştirin.
3. Kenarları kapatıp sıcak soya sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç kağıdını tek tek 1 slatı fazla beklerse yırtılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yer fıstığıyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı

Soya