

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 erişteyi 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. Pirinç vermicellisini 4 dakika haşlayın soğuk sudan geçirip süzün.
2. Karides, marul, nane, fesleğen ve salatalığı ayrı tabaklara dizin.
3. Pirinç kağıdını 8 saniye yumuşatın fazla beklerse sararken yitirir.
4. Marul, erişte, otlar ve karidesi kağıdın üçte birine yerleştirin.
5. Yanları üçe katlayarak kulo yapın, isterseniz veya nuoc cham ile servis edin, böylece pirinç kağıdından dolguyu sıkı tutar.

PÜF NOKTASI

Pirinç kağıdını tek tek 15 dakika fazla beklerse yitirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yer fıstığı ile soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı

Soya