Shrimp Roll Saus Barbeque

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit
Sajian: 2 Porsi

Cara Memasak

1	Goreng Fiesta seafood Shrimp Roll hingga kuning kecoklatan.
2	Dalam panci, masak saus barbeque, air, saus sambal, dan gula pasir hingga meletup. Angkat.
3	Dalam piring saji, tata shrimp roll, sayuran rebus, kentang goreng bersama dengan saus barbeque.

Bahan-Bahan

1 pack	Fiesta Seafood Shrimp Roll 180 gram
150 gram	saus barbeque
50 ml	air
2 sdm	saus sambal
sejumput	gula pasir
1 buah	wortel ukuran sedang, potong sebesar jari telunjuk, rebus
4 buah	buncis, potong jadi 2 bagian, rebus