# 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 |