

Shrimp Roll With Mango Salsa

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Untuk membuat pesto juice, blender semua bahan sampai halus.
2	Potong mangga, timun jepang dan bawang merah, menjadi kotak-kotak kecil lalu campurkan daun mint, daun ketumbar, daun kemangi dan cabai besar yang sudah diiris kecil.
3	Tambahkan jus lemon dan thai sweet chili sauce aduk sampai rata.
4	Bumbui dengan lada dan garam secukupnya
5	Sajikan dengan Fiesta Seafood Shrimp Roll.

Bahan-Bahan

1 pack	Fiesta Seafood Shrimp Roll 180 gr
30 ml	thai sweet chili sauce (botol)
10 gram	Daun ketumbar
1/2 buah	mangga
1/2 buah	Timun jepang
1 butir	Bawang merah kecil
3 buah	Cabai merah besar
10 lembar	daun mint yang di potong halus
2 lembar	daun kemangi yang di potong halus
1 sdm	lemon juice