



## 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