

喜「越」水晶蝦肉卷〔免炸〕

材料

中蝦 半斤 札肉 1條 檬粉 半斤

全部洗淨備用

越式春卷皮 20塊

芽菜 約1碗 韭菜 20條 生菜 2棵

香花葉 酌量

醬汁材料

青檬 2隻 辣椒 少許 糖 3湯匙

魚露 3湯匙 凍滾水 1杯 蒜頭 少許

做法

1. 先把札肉切成條狀然後煮透
2. 蝦連殼煮熟，即放入冰水，待涼透去殼，在背部切開分成兩片備用。
3. 春卷皮掃熟水得軟身，按次序放入蝦、肉、蔬菜、凍檬粉，然後卷實成春卷狀即成。(配魚露汁沾食)