

越式沙律卷

譚鄭瑛玲著

材料：越南粉皮	1 包
越南札肉	8 片
米粉	1/2 包
熟蝦	8 隻, 切對邊
生菜	數片, 切條

醃料：越式海鮮醬	3 湯匙
黃糖	1 湯匙
碎花生	3 湯匙
凍滾水	1/4 量杯

做法：1. 將粉皮放入溫水中浸片刻。

2. 用滾水浸米粉至軟身，瀝去水份。

3. 鋪平粉皮，放上札肉，加上適量米粉及生菜，再放上熟蝦，包捲成圓條狀成沙律卷。混和醃料，跟沙律卷上桌供食。