



Sandwich Cuộn Trái Cây

Nguyên Liệu

- 4 lát Bánh Mì Sandwich
- 1 Táo
- 1 Thơm chín
- 1 Dưa hấu
- 100 g Xà Lách
- 20 g Húng lủi
- 2 Trứng Gà
- 200 g Bột Chiên Xù
- 50 g Xốt mayonnaise
- 1 bát Tương ớt MAGGI

Nấu Ngay

1. Cách làm Sandwich cuộn trái cây cũng rất đơn giản. Đầu tiên, bạn chuẩn bị phần đế cuốn bánh, trải những lát sandwich ra mặt phẳng, dùng dao cắt đi phần rìa nâu của bánh rồi dùng cây lăn cán mỏng.
2. Xà lách, húng lủi rửa sạch, để ráo. Dưa hấu, táo và thơm rửa sạch, để ráo sau đó cắt trái cây thành những sợi nhỏ có chiều dài tương đương với bề rộng của phần bánh đã cán để khi cuộn được đẹp hơn nhé!
3. Phết sốt mayonnaise lên 1/2 miếng bánh sandwich. Xếp rau xà lách, trái cây và húng lủi lên rồi cuộn chặt tay lại cho cuốn bánh tròn đều, dùng thêm một ít sốt mayonnaise để cố định phần mép bánh.
4. Bạn đánh tan trứng gà và dùng một đĩa riêng đựng bột chiên xù. Lăn lượt nhúng cuộn sandwich qua trứng và bột.
5. Thả những cuộn bánh trong lớp áo bột chiên xù vào chảo sâu lòng chiên với lửa lớn cho vàng đẹp. Bạn nhớ vớt bánh ra để ráo dầu để giữ độ giòn lâu hơn cũng như bớt đi lượng chất béo trong món ăn.
6. Khi bánh đã nguội, dọn ra đĩa và thưởng thức ngay món khỏe ngon lành thôi. Sandwich Cuộn Trái Cây vàng giòn bên ngoài, bên trong là nhân trái cây chua ngọt, có chút béo của sốt mayonnaise, tươi xanh của xà lách. Món nhà làm ngon như nhà hàng khi chấm cùng một chén tương ớt MAGGI cay mát, kích thích vị giác đến tột cùng đó nha!

dinh dưỡng

43 phút

Carbohydrate 157.06 g

4 người ăn

Năng lượng 795.97 kcal

Chất béo 16.61 g

Chất đạm 18.82 g